

A large, stylized wine glass graphic is centered on the page. The glass is filled with a dark purple liquid, and the text "WORLD WINE BUSINESS SINCE 1967" is printed in white inside the bowl of the glass.

**WORLD
WINE
BUSINESS**
SINCE 1967

CARTELLA STAMPA

VINITALY
2-5 APRILE 2023



**VINITALY 2023 A SERVIZIO DEL BUSINESS.
PIU' DI 4000 AZIENDE E RECORD INCOMING TOP BUYER DA 68 PAESI**

**RAGGIUNTI OLTRE 10MILA APPUNTAMENTI AZIENDE E BUYER GIÁ IN AGENDA PRIMA DELL'AVVIO
CON ENOLITECH E SOL&AGRIFOOD IN FIERA SUPERATI I 4400 ESPOSITORI COMPLESSIVI**

Verona, 2-5 aprile 2023. Business, internazionalizzazione e posizionamento. Sono le tre direttrici del 55° **Vinitaly** pronto a diventare, dal 2 al 5 aprile, la più grande 'ambasciata' del vino, con oltre **4mila aziende** da tutta Italia e da più di **30 nazioni**, e un contingente record che supera i **1000 top buyer** (+43% sul 2022) da **68 Paesi** selezionati, invitati e ospitati da Veronafiere in collaborazione con Ice Agenzia. Ovviamente questo panel speciale non esaurisce il numero degli operatori professionali stranieri attesi a Vinitaly, per i quali l'attesa è di superare le presenze dello scorso anno quando i buyer esteri furono 25 mila da 139 Paesi: il 28% degli 88mila operatori totali arrivati a Verona.

E le premesse ci sono tutte, essendo oltre 10 mila gli appuntamenti già fissati prima dell'inizio della rassegna tra buyer e aziende attraverso la piattaforma online e tramite l'iniziativa Taste and Buy.

"Sarà un Vinitaly di servizio e sempre più funzionale alle esigenze delle aziende che operano sui mercati - spiega il presidente di Veronafiere SpA, **Federico Bricolo** -. Una evoluzione prevista dal piano industriale con l'obiettivo di potenziare ulteriormente l'identità e la centralità della manifestazione, oggi riconosciuta quale brand in grado di trainare la promozione del vino italiano a livello internazionale. Il risultato della campagna straordinaria di incoming realizzata quest'anno ci proietta verso il Vinitaly del futuro, leva per la competitività e la crescita di questo settore strategico del made in Italy".

Tra le 68 rotte di destinazione del vino italiano che convergeranno a Verona emergono, oltre alle consolidate piazze di Usa e Canada (complessivamente oltre 200 top client della domanda), i 17 Paesi dell'Asia, guidati da Cina (130 top buyer), Giappone, Corea del Sud ma anche Hong Kong e Singapore, i 12 dal Centro e Sud America, con Brasile e Argentina in testa, nove stati africani e una mappa europea a quota 26.

"Abbiamo attuato un programma di investimenti eccezionali unitamente a importanti economie di scala per potenziare, già da questa edizione di Vinitaly, il panel di top buyer a Verona - commenta l'amministratore delegato della SpA fieristica, **Maurizio Danese** -. Garantire business e nuove opportunità commerciali per le aziende espositrici è la nostra priorità di azione. Stiamo lavorando per avviare nuovi modelli di sviluppo per un Vinitaly più sempre più orientato sulla domanda internazionale e dal format efficientato".

In contemporanea, sugli oltre 100mila mq netti di superficie espositiva tra padiglioni fissi e tensostrutture al completo, anche gli altri due saloni professionali - **Enolitech** con **Vinitaly Design** e **Sol&Agrifood** con **B/Open** e **Xcellent Beers** - che portano il totale espositivo in quartiere a più di **4.400** aziende.

A fare da prologo al 55° Salone internazionale del vino e dei distillati, **Vinitaly OperaWine**, la super degustazione con i 130 produttori portabandiera selezionati da Wine Spectator in calendario sabato 1° aprile alle Ex Gallerie Mercatali, di fronte al quartiere fieristico.

Confermate anche le principali aree tematiche: **Vinitaly Bio**; **International wine hall**; **Vinitaly Mixology**; **Micro Mega Wines** a cura del wine writer Ian D'agata con focus sulle produzioni di nicchia e a tiratura limitata; **Taste and Buy**, il matching con operatori selezionati dalla rete fieristica in collaborazione con i Consorzi di tutela; **Tasting Express** con le più importanti riviste internazionali di settore.

Oltre 80 le degustazioni previste ad oggi dal calendario ufficiale della manifestazione (in aggiornamento su vinitaly.com), a partire dai **Grand Tasting di Vinitaly** nelle quattro giornate di manifestazione fino al walk

around tasting dei **Tre Bicchieri 2023** del **Gambero Rosso** (domenica 2 aprile) e dell'**Orange Wine Festival** (3 aprile) che vede la presenza di aziende top da 10 paesi, oltre al **Vinality Tasting - The DoctorWine Selection** a cura di Daniele Cernilli (2-5 aprile), ideato per i buyer e gli operatori dell'horeca e ai focus di **Young to Young**, ossia le tre sessioni di degustazione con dieci giovani produttori firmate da Paolo Massobrio e Marco Gatti.

Spazio anche ai **Concorsi**. Oggi, infatti, è in corso a Verona l'**International packaging competition – Vinality Design**, il concorso che premia il miglior packaging per trend, design e innovazione di vini, distillati, liquori, birra e olio extra vergine di oliva. Mentre dal 28 al 30 marzo sarà la volta del **5 StarsWines The Book** e **Wine without walls**, i riconoscimenti per le aziende che investono nel miglioramento qualitativo dei propri prodotti.

Prosegue, inoltre, la distinzione tra operatori in fiera e **winelover** in città. A questi ultimi è dedicato **Vinality and the city**, il fuori salone tra mostre, eventi, degustazioni e wine talk nei luoghi più rappresentativi della città Patrimonio Unesco: Piazza dei Signori, Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale. In programma dal 31 marzo al 3 aprile, Vinality and the city è organizzato da Veronafiere in collaborazione di Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona.

Dettaglio dei **68 Paesi** di provenienza degli **oltre 1000 top buyer** selezionati, invitati e ospitati da Veronafiere per l'edizione numero 55 di Vinality.

Nord America: Usa e Canada.

Asia (17): Armenia, Azerbaijan, Cina, Corea del Sud, Filippine, Giappone, Georgia, Hong Kong, India, Indonesia, Kazakhstan, Kirghizistan, Malesia, Singapore, Taiwan, Thailandia, Vietnam.

Africa (9): Angola, Camerun, Costa d'Avorio, Ghana, Kenia, Marocco, Mozambico, Nigeria, Sud Africa.

Centro-Sud America (12): Argentina, Brasile, Cile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Messico, Panama, Paraguay, Perù, Venezuela.

Europa (26 inclusa area Baltica, Balcani, Scandinavia e UK): Austria, Albania, Bulgaria, Belgio, Bosnia Erzegovina, Croazia, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Irlanda, Inghilterra, Lituania, Lettonia, Norvegia, Olanda, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Svezia, Svizzera e Ungheria.

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 (STUDIO): VINO CAMPIONE ITALIANO DI BILANCIA COMMERCIALE (+7,4 MLD DI EURO).
IN 10 ANNI DAL 4° AL 1° POSTO**

**I NUOVI NUMERI DELLA FILIERA: 31,3 MLD IL FATTURATO, 530 MILA LE IMPRESE, 870 MILA GLI
ADDETTI**

**DANESE (AD VERONAFIERE): DARE GIUSTA CONSIDERAZIONE A CAPITALE STRATEGICO PER MADE
IN ITALY**

Verona, 2-5 aprile 2023 - Il vino italiano rivede e aggiorna i suoi numeri e si scopre sempre più decisivo in chiave made in Italy. Lo dice l'analisi presentata oggi dall'Osservatorio Uiv-Vinitaly e Prometeia in occasione della conferenza stampa della rassegna veronese, in programma dal 2 al 5 aprile prossimi. L'industria vinicola del Belpaese vale 31,3 miliardi di euro, impegna 530 mila aziende con circa 870 mila addetti, ed è in cima alla speciale classifica relativa alla bilancia commerciale del made in Italy "tradizionale", quello delle 4A (Abbigliamento, Alimentare, Arredamento, Automazione) che vale ogni anno circa 200 miliardi di euro. Il contributo del vino – cita l'analisi presentata da Carlo Flamini di Unione italiana vini e Giuseppe Schirone di Prometeia - non si limita infatti alla filiera agroalimentare, ma si allarga al made in Italy nel suo insieme: dall'analisi di oltre 40 settori rappresentativi delle cosiddette 4A, il vino, con 7,4 miliardi di euro di esportazioni nette, si colloca – nel 2022 - al primo posto per livello del saldo commerciale, lasciandosi alle spalle altri campioni del Made in Italy nel mondo, sia del sistema moda che della meccanica strumentale. Una scalata, quella del prodotto agricolo italiano più richiesto nel mondo, partita dal 4° posto del 2011 sino alla performance di oggi, con il sorpasso su altri comparti icona del lifestyle italiano come la gioielleria/bigiotteria (+6,8 miliardi di euro), la pelletteria (+6,7 miliardi di euro) e l'abbigliamento (+6,4 miliardi di euro).

Secondo l'amministratore delegato di Veronafiere, **Maurizio Danese**: *"Troppo spesso il vino non è considerato dalla comunità economica per la sua reale dimensione. Il settore, con le sue imprese, è cresciuto ed ha affinato la propria managerialità fino a diventare un capitale strategico del prodotto Italia. Per questo Vinitaly - anche alla luce delle polemiche di alcune lobby che ne vorrebbero ridimensionare la portata economico-sociale - ha voluto quest'anno concentrarsi su un'analisi in grado di definire il reale valore del comparto. Siamo convinti che il vino sia una ricchezza straordinaria per l'Italia e che, come testimoniano i numeri presentati nel rapporto, la strada per l'ulteriore crescita debba necessariamente passare dall'export. È questo anche il traguardo di un Vinitaly che ha destinato gran parte delle proprie risorse in funzione di un allargamento globale della platea business e per il radicamento all'estero sui mercati emergenti e maturi".*

LA FILIERA

Il rapporto ha quantificato i numeri espressi dalla filiera del vino a partire dal vigneto per arrivare alla fase distributiva e commerciale, integrandoli con quelli dei settori correlati, anch'essi annoverati tra punte di eccellenza del made in Italy. La filiera "core" – coltivazione/produzione e vendita/distribuzione – vale 26,2 miliardi di euro (16,4 miliardi di euro la parte produttiva e 9,8 miliardi le vendite al dettaglio/ingrosso), impiega 836.000 addetti con un numero di aziende pari a 526.000. La filiera "correlata" (tecnologie e macchinari per vigneto, cantina e controllo qualità/certificazioni) conta circa 1.850 aziende, con 34.000 addetti, per un fatturato di 5,1 miliardi di euro. Sommando insieme i canali diretti e indiretti della filiera "core", in Italia (quindi escludendo l'export) il segmento Horeca-ingrosso-enoteche detiene una quota del 58% sul totale, seguito dal 25% della Gdo e dal 18% delle vendite dirette in cantina. La filiera "correlata" conta sulla parte vigneto con attrezzature per l'impianto, fitofarmaci, fertilizzanti, imprese per la meccanizzazione (10.200 addetti, 2 miliardi di euro); la cantina, composta da aziende produttrici di macchine

e attrezzature per la trasformazione, vinificazione, imbottigliamento oltre alle materie prime secche (20.000 addetti, 2,9 miliardi di euro); il controllo qualità (3.500 addetti, 150 milioni di euro). In Italia ci sono 29,4 milioni di consumatori di vino (55% della popolazione), di questi il 42% è quotidiano. La crescita media annua dei consumatori fino a 44 anni (il 34% del totale) è diminuita del 2,1% dal 2008 al 2021.

MADE IN ITALY

Il tratto caratteristico dell'industria enologica è senza ombra di dubbio il livello di internazionalizzazione. Con 7,9 miliardi di euro esportati nel 2022, le vendite estere hanno toccato il massimo storico, generando oltre il 54% del fatturato settoriale e confermando l'industria vinicola nettamente in testa al ranking dell'export dei settori alimentari. Un risultato – cita il rapporto – ottenuto al termine di un decennio in cui, con una crescita cumulata prossima all'80%, il settore è risultato uno dei principali attori dell'accelerazione complessiva dell'export alimentare italiano. Senza il contributo del vino, che ha una propensione all'export doppia rispetto agli altri alimentari e bevande (54,5% vs 27,3%), l'avanzo commerciale dell'alimentare sarebbe inferiore del 64%. Secondo l'analisi dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly e Prometeia, questa naturale vocazione all'export determina anche un ruolo di "apripista" a beneficio degli altri comparti dell'agroalimentare. Si stima infatti che, negli ultimi 15 anni, ad ogni punto in più di crescita delle esportazioni di vino sia associata – due anni dopo – una crescita di 0,8 punti percentuali in media per gli altri prodotti alimentari.

RISCHI DI TRANSIZIONE

Non mancano i rischi per un comparto che, rispetto all'alimentare nel suo complesso, è più esposto alle oscillazioni cicliche dettate dalla congiuntura e/o da fattori esogeni. In particolare, sarà cruciale la capacità di misurarsi con le sfide poste dal cambiamento climatico: per far fronte ai "rischi di transizione" (investimenti necessari per sostenere i percorsi verso la sostenibilità), ad esempio, la filiera vitivinicola potrebbe dover destinare, su base annua, risorse pari a circa lo 0,7% del proprio fatturato da qui al 2050. Per un controvalore di oltre 100 milioni di euro l'anno e un investimento complessivo di circa 2,7 miliardi di euro.

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)

OSSERVATORIO UIV-VINITALY E PROMETEIA

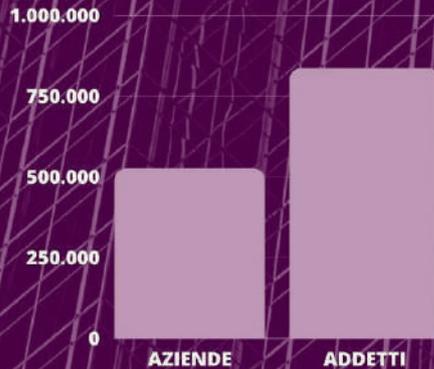
FILIERA VINO: UN CAPITALE STRATEGICO PER IL MADE IN ITALY

IMPRESE
530.000

ADDETTI
870.000

FATTURATO
31,3 MLD

**FILIERA CORE
PRODUZIONE E
DISTRIBUZIONE**



26,2 MLD EURO
9,8 MLD DA DISTRIBUZIONE

**FILIERA INDIRECTA
TECNOLOGIE PER
VIGNETO E CANTINA**



5,1 MLD EURO
57,7% TECNOLOGIE IN CANTINA
38,5% IN VIGNA

CONSUMATORI DI VINO IN ITALIA



OSSERVATORIO UIV-VINITALY E PROMETEIA

FILIERA VINO: UN CAPITALE STRATEGICO PER IL MADE IN ITALY

7,9 MLD (2022)
+79%

TREND EXPORT VINO
DAL 2011 AL 2022

+15,5%

CONTRIBUTO A VALORE ALLA
CRESCITA DELL'EXPORT
AGROALIMENTARE

+54,5% VS +27,3%

PROPENSIONE ALL'EXPORT
DOPPIA ALL'INDUSTRIA
ALIMENTARE

TOP 4 BILANCIA COMMERCIALE EXPORT MADE IN ITALY



VINO SNODO STRATEGICO PER UE
26,3 MLD
EXPORT MONDIALE DI VINO
(76% TOTALE)

RISCHIO CLIMATICO

VINO EUROPEO
NEL MONDO

NORD AMERICA: 22%
SUD AMERICA: 2%
ASIA: 15%
OCEANIA: 1,8%
AFRICA: 1,6%
EUROPA: 57%



POSSIBILI
TRANSITION COSTS:

100 MLN EURO ALL'ANNO (FINO
AL 2050) PER UN TOTALE DI
> 2,7 MLD EURO

**VINITALY 2023: CAMPAGNA INCOMING SENZA PRECEDENTI.
OLTRE 1000 TOP BUYER DA 68 PAESI, +43% SUL 2022.**

**GRANDE RITORNO DELL'ASIA CON CINA E GIAPPONE. PRESENZE RECORD DA USA,
CANADA E CINA. SUD AMERICA E NORD EUROPA AL COMPLETO.**

UN VINITALY DAL FORMATO PIU' SMART E SEMPRE PIU' BUSINESS.

Verona, 2-5 aprile 2023. Un Vinitaly internazionale che parla tutte le lingue del mondo e che si appresta a registrare, per la 55^a edizione a Veronafiere dal 2 al 5 aprile, il record di top buyer selezionati e ospitati anche in collaborazione con Ice Agenzia. Ad oggi, infatti, sono **oltre 1000** i "superacquirenti" esteri di vino italiano **da 68 Paesi già accreditati: +43% rispetto al 2022**, dagli Usa all'Africa, dall'Asia - con il grande ritorno della Cina e Giappone - al Centro e Sud America fino al Vecchio Continente tutto rappresentato e alle Repubbliche eurasiatiche. Un dato, questo, che incrementerà il totale del panel internazionale del business in fiera nei quattro giorni di manifestazione e che, secondo le proiezioni, dovrebbe superare il consuntivo 2022 di Vinitaly che si chiuse con 25mila buyer stranieri da 139 Paesi, il 28% degli 88mila operatori totali arrivati a Verona, facendo registrare la più alta incidenza estera di sempre.

"Si tratta di un risultato storico, frutto di un roadshow globale senza precedenti che ha coinvolto i principali player istituzionali della promozione del made in Italy - commenta il presidente di Veronafiere SpA, **Federico Bricolo** -. Un deciso cambio di passo, in termini di investimenti e organizzazione, fortemente voluto dalla nuova governance con l'obiettivo di accrescere la competitività di Vinitaly in Italia e nel mondo".

Tra i 68 Paesi rappresentati a Vinitaly 55, spiccano per numerosità le delegazioni di operatori e importatori profilati da **Stati Uniti e Canada**, a pari merito con un contingente che supera complessivamente i 200 top buyer, con nuovi arrivi dalla grande distribuzione del Midwest e dai vertici della Nabi (National association of beverage importers, l'associazione degli importatori di vino negli Usa) e con ben undici referenti della Société des Alcools du Québec (Saq) e del Liquor control Board of Ontario (Lcbo), due dei più importanti Monopoli canadesi.

"La strada per la crescita del settore è sempre di più l'export, come emergerà dal rapporto dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly e Prometeia che presenteremo a Roma il prossimo 22 marzo - spiega l'amministratore delegato di Veronafiere SpA, **Maurizio Danese**, -. Un export che negli ultimi 10 anni vede il vino tra i comparti del made in Italy a maggior tasso di crescita e una bilancia commerciale sempre più determinante per il sistema Italia. Per questo, Vinitaly 2023 accelera il percorso di rinnovamento del format che, a tendere, sarà sempre più smart e funzionale alle esigenze delle aziende e del settore stesso. Lo scenario competitivo fortemente mutato in questi ultimi due anni ci impone di efficientare le risorse economiche ed organizzative per sostenere il posizionamento delle cantine sui mercati".

Grande attesa per il ritorno della **Cina** che, dopo i lockdown e i divieti prolungati, è pronta a riprendersi il proprio status di colosso emergente. Una selezione, quella realizzata dalla sede operativa di Veronafiere a Shanghai unitamente agli uffici operativi della joint venture a Shenzhen, che porterà a Vinitaly **130 responsabili**

acquisti tra cui i primi venti importatori nazionali per volume e valore come Cws, Interpocrom e Asc, i principali gruppi di primo livello dell'horeca, da Vino Bento a Wine Universe e Gruppo Bottega fino Lady Penguin e Vinehoo, le piattaforme di e-commerce più referenziate.

Con un quartiere al completo e a tutto business, Vinitaly 2023 procede anche verso il cambiamento del modello organizzativo. Vanno in questa direzione, le decisioni di una opening ceremony di Vinitaly in chiave smart (2 aprile ore 11.00) per non intralciare le agende delle oltre **4mila cantine in quartiere**, ma anche quella di non inserire nel palinsesto degli appuntamenti istituzionali di Vinitaly la tradizionale cena di gala. Una scelta che segna un cambio di passo rispetto al passato e che vuole privilegiare eventi in linea con la missione business di Vinitaly. Per questo è stata ideata Vinitaly & The Night, la serata inclusiva per i buyer, espositori e le nuove generazioni di produttori presenti alla rassegna in programma martedì 4 aprile al palazzo della Gran Guardia (Verona, Piazza Bra) in modalità open dalle 20 alle 24.

Prosegue, inoltre, la distinzione tra operatori in fiera e **winelover**. A questi ultimi è dedicato **Vinitaly and the City**, il percorso di wine talk, tasting, mostre ed eventi del fuori salone nei luoghi più rappresentativi della città Patrimonio Unesco: Piazza dei Signori, Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale. In programma dal 31 marzo al 3 aprile, Vinitaly and the City è organizzato da Veronafiere con la collaborazione di Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona.

Dettaglio dei **68 Paesi** di provenienza degli **oltre 1000 top buyer** selezionati, invitati e ospitati da Veronafiere per l'edizione numero 55 di Vinitaly.

Nord America: Usa e Canada.

Asia (17): Armenia, Azerbaigian, Cina, Corea del Sud, Filippine, Giappone, Georgia, Hong Kong, India, Indonesia, Kazakistan, Kirghizistan, Malesia, Singapore, Taiwan, Thailandia, Vietnam.

Africa (9): Angola, Camerun, Costa d'Avorio, Ghana, Kenia, Marocco, Mozambico, Nigeria, Sud Africa.

Centro-Sud America (12): Argentina, Brasile, Cile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Messico, Panama, Paraguay, Perù, Venezuela.

Europa (26 inclusa area Baltica, Balcani, Scandinavia e UK): Austria, Albania, Bulgaria, Belgio, Bosnia Erzegovina, Croazia, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Irlanda, Inghilterra, Lituania, Lettonia, Norvegia, Olanda, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Svezia, Svizzera e Ungheria.

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: LE 130 MIGLIORI ETICHETTE D'ITALIA SECONDO WINE SPECTATOR

AL GRAND TASTING DEL 1° APRILE I TOP PRODUTTORI DA TUTTE LE REGIONI 'ELETTI' AMBASCIATORI DEL VINO ITALIANO

Verona, 2-5 aprile 2023 - Centotrenta produttori in rappresentanza di tutte le regioni e altrettanti vini eletti 'ambasciatori' del vino italiano da Wine Spectator. Sono i protagonisti di Vinitaly OperaWine, l'anteprima del Salone internazionale del vino e dei distillati in programma sabato 1° aprile alle ex Gallerie Mercatali - di fronte al quartiere fieristico -, realizzata da Veronafiere in collaborazione con la rivista americana tra le più influenti al mondo.

Unico evento organizzato all'estero da Wine Spectator, la 12^a edizione della preview di Vinitaly - quest'anno con un concept grafico ispirato all'acqua - vede sul podio delle presenze regionali Toscana (35 aziende selezionate), Piemonte (19) e Veneto (17). In crescita rispetto alle precedenti edizioni il Mezzogiorno in particolare grazie alle referenze di Sicilia e Campania, con rispettivamente 10 e 8 produttori top scelti ad emblema della tipicità e dell'eccellenza enologica territoriale.

Per quanto riguarda la tipologia, a Vinitaly OperaWine 2023 sono i rossi a primeggiare con 96 etichette che dominano le valutazioni dei giudici americani. Completano la super degustazione del 1° aprile, 25 bianchi, 7 sparkling e 2 vini dolci.

Considerata negli Usa una vera e propria guida al lifestyle enologico, Wine Spectator è il più autorevole magazine influencer sul mercato a stelle a strisce, principale sbocco delle esportazioni di vino tricolore che nel 2022 ha registrato un incremento a valore del +10%, pari a una quota di mercato del 23% (dati Osservatorio Uiv-Ismea-Vinitaly).

Lista produttori al link: <https://bit.ly/404gDx0>

Programma Vinitaly OperaWine (su invito).

11.00 Arrivo dei 130 espositori

11.30 Saluto di benvenuto di Wine Spectator, conferenza stampa e inaugurazione

12.00 Tradizionale foto di gruppo

14.00 Apertura Grand Tasting

17.00 Chiusura evento

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

Ispress

Benny Lonardi (393.455.5590; direzione@ispress.it)

Simone Velasco (327.9131676; simovela@ispress.it)

FINEST ITALIAN WINES

OperaWine

Verona, 1st April 2023

Presented by  vinitaly

Selected by  Wine Spectator

1	Agripunica	Isola dei Nuraghi Barrua 2011
2	Allegrini	Corvina Veronese La Poja 2015
3	Altesino	Brunello di Montalcino Montosoli 2008
4	Anselmi	Veneto White Capitel Foscario 2020
5	Argiolas	Isola dei Nuraghi Turriga 2018
6	Arnaldo Caprai	Montefalco Sagrantino Collepiano 2018
7	Arpepe	Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva 1996
8	Az. Agricola San Salvatore	Fiano Paestum Pian di Stio 2021
9	Azienda Agricola Francesco Tornatore	Etna Pietrarizzo 2019
10	Banfi	Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva 2016
11	Bastianich	Venezia-Giulia Vespa Bianco 2007
12	Bellavista	Brut Franciacorta La Scala 2017
13	Benanti	Etna Rovittello Riserva 2016
14	Bertani	Amarone della Valpolicella Classico 2005
15	Biondi-Santi Tenuta Greppo	Brunello di Montalcino Biondi-Santi Tenuta Greppo Riserva 2012
16	Bisci	Verdicchio di Matelica Riserva Senex 2018
17	Boscarelli	Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio 2017
18	Bruno Giacosa	Barolo Falletto 2016
19	Bussola Tommaso	Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Alto TB 2011
20	Ca' del Bosco	Extra Brut Rosé Franciacorta Annamaria Clementi Riserva 2011
21	Canalicchio di Sopra	Brunello di Montalcino Riserva 2013
22	Cantina Terlano	Sauvignon Alto Adige Terlano Quarz 2020
23	Cantine Lunae Bosoni	Vermentino Colli di Luni-Liguria Black Label 2019
24	Carpineto	Brunello di Montalcino Riserva 2016
25	Casa Vinicola Aldo Rainoldi	Sfursat di Valtellina Fruttaio Cà Rizzieri 2007
26	Casanova di Neri	Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2007

In collaboration with



madeinitaly.gov.it

Organized by



Official Partners



CATTOLICA ASSICURAZIONI



Sponsor

WELLCOM

Mobility Partner



Official Cheese



Technical Partners

Pulltex

Romano Rosso



Morettino



FINEST ITALIAN WINES

OperaWine

Verona, 1st April 2023

Presented by 

Selected by 

27	Castellare di Castellina	Toscana I Sodi di San Niccolò 2018
28	Castello di Albola	Chianti Classico Santa Caterina Gran Selezione 2015
29	Castello di Ama	Chianti Classico San Lorenzo Gran Selezione 2015
30	Castello di Monsanto	Chianti Classico Il Poggio Riserva 1997
31	Castello di Volpaia	Chianti Classico Coltassala Gran Selezione 2017
32	Catabbo Cantine	Tintilia del Molise 2019
33	Cavallotto	Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2016
34	Colli di Lapio di Romano Clelia	Fiano di Avellino 2020
35	Comm. G.B. Burlotto	Barolo Acclivi 2016
36	Conte Vistarino	Pinot Nero Oltrepò Pavese Pernice 2019
37	Cusumano	Etna Alta Mora Guardiola 2016
38	d'Angelo	Aglianico del Vulture Caselle 2013
39	Dal Forno Romano	Amarone della Valpolicella 2015
40	Donnafugata	Passito di Pantelleria Ben Ryé 2012
41	Elena Fucci	Aglianico del Vulture Sceg 2018
42	Elena Walch	Alto Adige Beyond the Clouds 2020
43	Elvio Cagno	Barolo Ravera Bricco Pernice 2013
44	Famiglia Cotarella	Lazio Montiano 2019
45	Fattoria San Giusto a Rentennano	Sangiovese Toscana Percarlo 2008
46	Fèlsina	Toscana Fontalloro 2013
47	Ferrari	Trento Extra Brut Trento Riserva Lunelli 2015
48	Feudi di San Gregorio	Irpinia Serpico 2001
49	Feudo Montoni	Sicilia Vrucara 2018
50	Fontodi	Colli della Toscana Centrale Flaccianello 2013
51	G.D. Vajra	Barolo Bricco delle Viole 2012
52	Garofoli	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2015
53	Giacomo Borgogno e Figli	Barolo Cannubi 2012

In collaboration with



madeinitaly.gov.it

Organized by



Official Partners



CATTOLICA ASSICURAZIONI



Sponsor

WELLCOM

Mobility Partner



Official Cheese



Technical Partners

Pulltex

Romano Rosso



Morettino

Cedrel



FINEST ITALIAN WINES

OperaWine

Verona, 1st April 2023

Presented by  vinitaly

Selected by  Wine Spectator

54	Gini	Soave Classico La Frosca 2016
55	Graci	Etna White Arcuria 2011
56	Gravner	Ribolla Venezia-Giulia 2014
57	Graziano Prà	Soave Classico Monte Grande 2016
58	Grifalco	Aglianico del Vulture Grifalco 2020
59	Guido Berlucchi	Franciacorta Franco Ziliani Riserva 2008
60	Il Poggione	Brunello di Montalcino Vigna Paganelli Riserva 2004
61	Istine	Chianti Classico Levigne Riserva 2018
62	Jermann	Venezia-Giulia Dreams 2013
63	Lamole di Lamole	Chianti Classico Vigna Grospoli Gran Selezione 2018
64	Le Macchiole	Toscana Paleo 2013
65	Leone de Castris	Negroamaro Salice Salentino Riserva 2019
66	Les Crêtes	Chardonnay Valle d'Aosta Cuvée Bois 2019
67	Librandi	Val di Neto Gravello 2016
68	Livio Felluga	Rosazzo Abbazia di Rosazzo 2018
69	Lungarotti	Torgiano Rubesco Vigna Monticchio Riserva 2015
70	Marchesi Antinori	Umbria White Castello della Sala Cervaro della Sala 2020
71	Marchesi di Barolo	Barolo Sarmassa 2003
72	Marchesi Frescobaldi	Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2018
73	Marco Felluga - Russiz Superiore	Collio Russiz Superiore Col Disòre 2018
74	Mascarello Giuseppe e Figlio	Barolo Monprivato 2018
75	Masciarelli	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva 2017
76	Masi	Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe 2007
77	Masottina	Extra Dry Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore RDO Rive di Ogliano 2019
78	Masseria Li Veli	Aleatico Salento Passito 2008
79	Massolino Vigna Rionda	Barolo Parafada 2013
80	Mastroberardino	Taurasi Stilèma Riserva 2016

In collaboration with



madeinitaly.gov.it

Organized by



Official Partners



CATTOLICA ASSICURAZIONI



Sponsor

WELLCOM

Mobility Partner



Official Cheese



Technical Partners

Pulltex



Morettino



FINEST ITALIAN WINES

OperaWine

Verona, 1st April 2023

Presented by  vinitaly

Selected by  Wine Spectator

81	Mazzei	Toscana Siepi 2019
82	Monte del Frà	Custoza Superiore Cà del Magro 2019
83	Montevetrano	Colli di Salerno 2005
84	Morgante	Nero d'Avola Sicilia Don Antonio Riserva 2018
85	Nals Margreid	Alto Adige Nama 2016
86	Nino Franco	Brut Vino Spumante Grave di Stecca 2016
87	Nino Negri	Sforzato di Valtellina 5 Stelle Sfursat 2016
88	Oddero Poderi e Cantine	Barolo Vigna Rionda Riserva 2013
89	Ornellaia	Bolgheri Superiore Ornellaia 2011
90	Paolo Scavino	Barolo Ravera 2015
91	Pecchenino	Barolo Le Coste Riserva 2010
92	Petrolo	Val d'Arno di Sopra Galatrona 2016
93	Pieropan	Soave Classico La Rocca 2013
94	Pio Cesare	Barolo 2013
95	Planeta	Menfi Red Didacus 2017
96	Poderi Aldo Conterno	Barolo Romirasco 2013
97	Poggerino	Chianti Classico Bugialla Riserva 2016
98	Produttori del Barbaresco	Barbaresco Rabajà Riserva 2015
99	Quintodecimo	Taurasi Vigna Grande Cerzito Riserva 2014
100	Ratti	Barolo Rocche dell'Annunziata 2012
101	Ricasoli	Chianti Classico Castello di Brolio Gran Selezione 2018
102	Roagna	Barbaresco Pajè 2017
103	Rocca delle Macie	Chianti Classico ...Continuavano a Chiamarlo Trinità Gran Selezione 2019
104	Rocca di Montegrossi	Chianti Classico San Marcellino Gran Selezione 2016
105	Salvatore Molettieri	Taurasi Vigna Cinque Querce Riserva 2009
106	San Felice	Chianti Classico Poggio Rosso Gran Selezione 2016
107	San Filippo	Brunello di Montalcino Le Lucére Riserva 2016

In collaboration with



madeinitaly.gov.it

Organized by



Official Partners



CATTOLICA ASSICURAZIONI



Sponsor

WELLCOM

Mobility Partner



Official Cheese



Technical Partners

Pulltex

Romano Rosso



Morettino

Cedrel



FINEST ITALIAN WINES

OperaWine

Verona, 1st April 2023

Presented by  vinitaly

Selected by  Wine Spectator

108	San Leonardo	Vigneti delle Dolomiti Red San Leonardo 2017
109	Sandrone Luciano	Barolo Aleste 2019
110	Scacciadiavoli	Montefalco Sagrantino 2012
111	Siro Pacenti	Brunello di Montalcino PS Riserva 2012
112	Suavia	Soave Classico Monte Carbonare 2011
113	Tabarrini	Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2010
114	Tasca d'Almerita - Tenuta Tascante	Sicilia Contea di Sclafani Tenuta Regaleali Riserva del Conte 2016
115	Tedeschi	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007
116	Tenuta delle Terre Nere	Etna San Lorenzo Vecchie Vigne 2017
117	Tenuta di Trinoro	Toscana 2016
118	Tenuta Pederzana	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Cantolibero 2020
119	Tenuta San Guido	Bolgheri-Sassicaia Sassicaia 1999
120	Tenuta Sette Ponti	Toscana Oreno 2008
121	Terredora di Paolo	Fiano di Avellino Campore 2018
122	Tommasi	Amarone della Valpolicella Classico 2017
123	Tormaresca	Aglianico Castel del Monte Bocca di Lupo 2018
124	Umani Ronchi	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Plenio 2016
125	Valdicava	Brunello di Montalcino Madonna del Piano Riserva 1993
126	Vecchie Terre di Montefli	Toscana Anfiteatro 2015
127	Vie di Romans	Chardonnay Friuli Isonzo Vie di Romans 2017
128	Vietti	Barolo Lazzarito 2018
129	Zenato	Winery Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato Riserva 2009
130	Zýmē.....	Amarone della Valpolicella Classico La Mattonara Riserva 2009

In collaboration with



madeinitaly.gov.it

Organized by



Official Partners



CATTOLICA ASSICURAZIONI



Sponsor

WELLCOM

Mobility Partner



Official Cheese



Technical Partners

Pulltex

Romano Rosso



Morettino

Cedera





VINO: LA WINE PASSION ACCENDE VERONA CON VINITALY AND THE CITY

DAL 31 MARZO AL 3 APRILE CINQUANTA EVENTI TRA ARTE, CULTURA, DEGUSTAZIONI, MASTERCLASS E WINE TALK

(Verona, 28 marzo 2023). Sarà una vera e propria ondata di wine passion quella che si propagherà da Vinitaly a Verona, pronta ad alzare i calici per **Vinitaly and the City** in un brindisi diffuso per tutta la città. Il fuori salone dedicato al pubblico e agli appassionati in programma **dal 31 marzo al 3 aprile**, che colorerà il centro storico scaligero in un mosaico di 50 appuntamenti, è stato presentato oggi a Verona in conferenza stampa alla presenza dei vertici di Veronafiere e di **Italo Sandrini**, assessore Attività produttive e commercio Comune di Verona; **Tommaso Ferrari**, assessore alla Mobilità Comune di Verona, **David Di Michele**, vicepresidente della Provincia di Verona e **Claudio Marai**, commissario responsabile Servizi vigilanza stradale e viabilità della Polizia Municipale di Verona.

E a fare da quartiere generale nella capitale del vino sarà il triangolo tra **Piazza dei Signori** (Loggia di Fra Giocondo, Loggia Antica, Torre dei Lambertini), **Cortile Mercato Vecchio** e **Cortile del Tribunale**, dove si concentreranno la gran parte degli eventi e le lounge per i tasting.

Per **Federico Bricolo**, presidente di Veronafiere: “Vinitaly è una grande opportunità per Verona così come Verona è una grande opportunità per Vinitaly proprio grazie al fuori salone che, quest’anno, concentra in quattro giorni un calendario che spazia dall’arte alla cultura e alla musica fino ad arrivare al vino, fil rouge di tutta la manifestazione. Un legame forte e simbiotico, quello tra la fiera e la città - ha concluso il presidente Bricolo – che intendiamo rafforzare sempre di più attraverso progetti di qualità come Vinitaly and the City, in grado di coinvolgere istituzioni locali, cittadini, appassionati e turisti”.

“Per i nostri espositori e operatori professionali, Verona rappresenta un valore aggiunto che amplifica la vocazione business della fiera - ha commentato l’amministratore delegato di Veronafiere, **Maurizio Danese** -. Una propensione che vogliamo potenziare sempre di più, rimarcando la diversità di target tra Vinitaly e Vinitaly and the City, che da quest’anno ritorna sotto la nostra regia organizzativa. Verona è un palcoscenico internazionale straordinario - ha aggiunto infine Danese – che la fiera contribuisce a valorizzare anche attraverso la visibilità mediatica che Vinitaly genera ogni anno in Italia e all’estero: nel 2022 quasi 4miliardi di audience nella settimana clou della manifestazione”.

Ad aprire il palinsesto di Vinitaly and the City il 31 marzo sarà **“Lives – L’Incredibile vita di Maurizio Cattelan raccontata in parole e musica”** organizzato per il fuori salone da **ArtVerona**, la fiera d’arte moderna e contemporanea che il prossimo ottobre taglierà il traguardo della 18^a edizione. Una narrazione immersiva per scoprire l’iperbolica vita dell’artista italiano tra i più noti e quotati al mondo, tradotta in parole da **Nicolas Ballario**, esperto di arte contemporanea, volto di Sky Arte e voce di Radio Rai e messa in musica da **Rodrigo D’Erasmus**, **polistrumentista, compositore e membro degli Afterhours** e da **Giulio Favero** (ore 21.00, Loggia di Fra Giocondo, Piazza dei Signori).

MEDIA PARTNER





All'ombra di Dante, protagonista anche della mostra "**Disposti a salire alle stelle - Il Purgatorio cantica del perdono**" curata da **Franco Nembrini** che sarà presentata il 1° aprile (dalle 15.00 alle 16.00), nella Loggia di Fra Giocondo si trova il cuore di Vinitaly and the City, la grande **Enoteca di Vivite – Alleanza delle Cooperative**, dove sarà possibile degustare varietà da tutta Italia prima di avventurarsi nella **Mixology**, nella Loggia Antica, con le proposte di **Bartenders Group Italia, Nespresso, Molinari, Italian Wine Brands, The Organics by Red Bull, Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg, Campari e Acqua delle Stelle by Pernigo**.

La **Lounge di Banca Passadore** - official partner della rassegna - illuminerà le architetture della Corte della Signoria degli Scaligeri, mentre il **Consorzio Tutela Lugana Doc** porterà l'asticella dei brindisi a quota 84 metri, nella terrazza panoramica della **Torre dei Lamberti**. La geografia enologica made in Italy si ridisegna invece nel Cortile Mercato Vecchio, ospite per l'occasione di ambasciate dal Lago di Garda, con il **Consorzio di Tutela Chiaretto e Bardolino**, alla provincia di Treviso, con **Consorzio Vini Asolo Montello**, fino alla punta dello stivale con la **Regione Calabria**. Qui si terranno anche i **Wine Talk** di Vinitaly and the City condotti dall'enologa e wine writer **Sissi Baratella**, uno spazio di dibattito e confronto tra pubblico e produttori. Si contenderanno infine il Cortile del Tribunale in una rassegna di istantanee dal panorama vinicolo di tutto il Paese, la guida **Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso** e la **Regione Lazio**, protagoniste di degustazioni e tasting con vini premiati e curiosità enogastronomiche.

Tra le novità più suggestive in programma, il lancio della **wine guitar** di Vinitaly and the City in legno di botte di castagno realizzata da **Fabrizio Paoletti**, il liutaio che ha firmato le chitarre di star come Bruce Springsteen, Keith Richards e Joe Walsh (1° aprile dalle 19.00 alle 20.30 alla Loggia di Fra Giocondo). Dopo L'evento la wine guitar troverà casa all'**Hard Rock Cafe - Verona** in Piazza Bra dove trasformerà in rockstar gli stessi wine lover, che potranno cimentarsi in una jam session ad alto contenuto enoico.

Non mancano gli appuntamenti letterari, in collaborazione con la libreria **Feltrinelli di Verona**, che domenica 2 aprile entra nel palinsesto della manifestazione con tre introduzioni a tema enogastronomico. **Roberto Valbuzzi** (figlio d'arte e chef del ristorante Crotto Valtellina, oltre che noto volto televisivo) parlerà del suo "**Cuoco, ristoratore, contadino**", edito da Gribaudo (ore 15), mentre **Joe Bastianich** presenterà il libro "**Il grande racconto del vino italiano**", scritto con **Tiziano Gaia** per Mondadori Electa (ore 19). E la parola passa dai giudici al podio di **MasterChef Italia**, con **Edoardo Franco**, vincitore dell'edizione 2023, che lunedì 3 aprile (ore 18) porterà in Piazza dei Signori, sempre alla Loggia di Fra Giocondo, tutta la grinta di "**Daje! La mia cucina senza confini**", edito da Baldini + Castoldi.

A Vinitaly and the City spazio anche all'**innovazione** con la presentazione ufficiale del 'metodo Caporale: un nuovo modo per valutare le bollicine': un brevetto unico e originale messo a punto da Tommaso Caporale, giornalista e volto televisivo noto come Mister Bollicine, che consente la **caratterizzazione dei vini spumanti attraverso il suono delle bollicine nel calice, senza ricorrere all'assaggio** (2 aprile, Loggia di Fra Giocondo alle 21.00).

MEDIA PARTNER





Vinitaly and the City sarà aperto con il seguente orario: venerdì 31 marzo 18:00-23:00 (inaugurazione ore 18.30 con **Akènta Sub**, lo spumante subacqueo della cantina **Santa Maria La Palma di Alghero, official wine del fuori salone**), sabato 1° aprile 15:00-23:00, domenica 2 aprile 15:00-23:00, lunedì 3 aprile 18:00-23:00. Fino al 30 marzo è possibile acquistare il biglietto (1 calice, 4 token degustazioni, 1 token esperienza e accesso alle lounge dell'evento) in prevendita online al costo di € 16,50; in sede di evento (dal 31/03 al 03/04) si potrà acquistare il biglietto sia al desk in Piazza dei Signori che online al costo di €20.

Vinitaly and the City è organizzato da Veronafiere in collaborazione con Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona.

Automotive partner: **Volkswagen**
Partner ufficiale: **Banca Passadore**
Partner tecnico: **Amia**
Official carrier: **Trenitalia**

Programma completo, info e shop su www.vinitalyandthecity.com.

Ufficio stampa Veronafiere

Servizio stampa Veronafiere
Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 - 84.27 |
E-mail: pressoffice@veronafiere.it
Capo Ufficio Stampa: Carlo Alberto Delaini
(335. 7367388 - delaini@veronafiere.it)

Ispropress
Benny Lonardi (393.4555590 – direzione@ispropress.it);
Marta De Carli (393.4554270 – press@ispropress.it)

MEDIA PARTNER



VINITALY, GIRO D'ITALIA ENOICO IN QUATTRO GIORNI CON OLTRE 80 DEGUSTAZIONI E TAPPE OLTRE CONFINE CON I VINI DELL'INTERNATIONAL WINE HALL

Verona, 2-5 aprile 2023 - C'è tutta l'Italia enoica nel calendario degli eventi e delle degustazioni del 55° Vinitaly, a Veronafiere dal 2 al 5 aprile: un percorso completo da Nord a Sud, isole comprese, alla scoperta dell'immenso patrimonio varietale del Belpaese. Oltre 80 gli appuntamenti previsti ad oggi dal palinsesto del Salone internazionale dei vini e dei distillati, a partire dai **Grand Tasting** quotidiani di Vinitaly fino alle degustazioni dal globo dell'**International Wine Hall** passando per i **Tasting Ex...Press** organizzati in collaborazione con le più importanti riviste estere di settore e il **Vinitaly Tasting – The DoctorWine Selection** a cura di Daniele Cernilli, direttore della Guida essenziale ai vini d'Italia. Confermati anche il walk around tasting dell'**Orange Wine Festival** (3 aprile, sala argento Palaexpo dalle 11 alle 18), le masterclass dedicate all'arte della miscelazione nell'area **Mixology** (2° piano Palaexpo) e gli appuntamenti di **Micro Mega Wines**, la sezione realizzata dal wine writer Ian d'Agata per dare risalto alle piccole produzioni di nicchia, a tiratura limitata e di altissima qualità. Spazio, infine, nell'**Organic Hall** (padiglione F) alle degustazioni dedicate ai vini biologici a cura di Vinitaly in collaborazione con **Vi.Te** e **FederBio**.

Grand Tasting e degustazioni top di Vinitaly.

È la degustazione **Tre Bicchieri 2023** del **Gambero Rosso** ad aprire le degustazioni di Vinitaly domenica 2 aprile (dalle 11 alle 16.30 in sala Argento, Palaexpo). Al via, nella stessa giornata, anche i **Grand Tasting** di Vinitaly con **Il Santo Bevitore: vini di abbazie e monasteri** (ore 15, sala Tulipano Palaexpo) con otto vini provenienti dalla tradizione plurisecolare di questi luoghi di culto ma anche di produzione vitivinicola. Si prosegue lunedì 3 aprile con **The identity capital: reimagining Italian whites** (ore 11, sala Tulipano Palaexpo), l'appuntamento dedicato al capitale identitario dei vini bianchi italiani guidato dal Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli. Martedì 4 aprile è il turno di **Barolo e Barbaresco terroir: una presentazione approfondita di biotipi, cloni, cru, persone e vini** (ore 11, sala Argento Palaexpo), un focus sulla diversità dei terroir piemontesi a cura di Ian D'Agata, seguito da un tour **Tra le aziende che hanno fatto grande l'Italia del vino** (ore 15, sala Argento Palaexpo), l'evento-degustazione condotto da **Riccardo Cotarella** e **Luciano Ferraro**. Chiude il panel dei Grand Tasting **Un viaggio per i mari d'Italia: alla scoperta dei vini famosi e le stelle emergenti delle isole** (ore 11) per fare emergere il potenziale vitivinicolo proveniente da isole e arcipelaghi con 15 etichette pronte all'assaggio.

Le nuove generazioni sono invece il focus di **Young to Young**, le tre sessioni di degustazione realizzate dai giornalisti enogastronomici **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti** con al centro il racconto di dieci giovani produttori di vino che si confronteranno con la new generation dei social *wine writer* (sala Iris Palaexpo, 2 aprile dalle 15 alle 17; 3 e 4 aprile dalle 11 alle 13), mentre il cambiamento climatico e le sue ripercussioni dalla vigna alla bottiglia sarà indagato nell'appuntamento **New trends – Wine to the moon and back**, la degustazione con sette calici da diversi paesi dal vecchio e dal nuovo mondo a cura delle **Donne del vino** (2 aprile, sala Tulipano Palaexpo, dalle 11.30 alle 13.00).

Vinitaly Tasting – The DoctorWine Selection (Galleria 2/3 Stand 11).

Si concentra sull'eterogeneità e la tipicità della produzione vinicola del Belpaese il programma di degustazioni di **Vinitaly Tasting – The DoctorWine Selection**, l'area organizzata da Veronafiere in collaborazione con Daniele Cernilli e studiata per gli operatori e i buyer del settore horeca. Si parte domenica 2 aprile (ore 10.30) con l'approfondimento sui vini di Sicilia e Sardegna; dalle isole all'entroterra fino al Nord con l'appuntamento dedicato all'Alto Adige (ore 13). Ultimo tasting della giornata quello dedicato ai colori del vino, dai bianchi ai rossi fino ai rosati (ore 15.30). Lunedì 3 aprile è il turno del Chianti Classico (ore 10) e dei vitigni resistenti

(ore 13), seguiti dai bianchi autoctoni (ore 15.30). Spazio, martedì 4 aprile, alle bollicine (ore 10) e alle produzioni del Piemonte (ore 12.20) per poi proseguire con la potenza dei vini rossi (ore 14.45) e gli autoctoni in rosso (ore 17). Il viaggio alla scoperta dell'Italia vitivinicola si chiude mercoledì 5 aprile con le degustazioni 100% Sangiovese (ore 10.30) e Supertuscan (ore 13).

Degustazioni Consorzi e associazioni: selezione.

Riflettori accesi anche sulle degustazioni organizzate da Consorzi e dalle associazioni.

Tra queste, l'anteprima 2019 di *Terraelectae* del **Consorzio Chianti Rufina** (3 aprile) e il tasting del **vino Nobile di Montepulciano** a cura del rispettivo consorzio di tutela (3 aprile). Si resta in Toscana con *10 years challenge 2008-2018*, realizzata dal **Consorzio** del vino **Brunello di Montalcino** (2 aprile).

È invece un asset toscano – veneto quello proposto dal **Consorzio** vini **Valpolicella** con il pairing Amarone e Recioto e sigaro Toscano classico (2 aprile). Sempre in Veneto **Le Famiglie Storiche** raccontano posizionamento e contemporaneità di consumo dell'Amarone in una masterclass con 13 etichette in batteria (4 aprile), mentre il **Consorzio Vini Asolo Montello** propone un percorso culturale in 7 calici alla scoperta dell'Asolo Prosecco (4 aprile). Spostandosi nelle Marche, **l'Istituto marchigiano di tutela vini** dedica una degustazione alla duplice anima del Verdicchio, da Jesi a Matelica (3 aprile). Mentre il consorzio più antico d'Italia, quello dell'**Asti Docg**, propone una verticale di Moscato d'Asti in abbinamento ai prodotti dei Maestri Pasticceri dell'accademia Ampì (3 aprile).

In calendario, inoltre, la selezione delle etichette premiate con il Tastevin e le Gemme dalla guida Vitae 2023 nel walk around tasting di **Ais** (5 aprile).

Tasting Ex... Press.

Al 55° Vinitaly confermati gli appuntamenti organizzati dalla stampa estera in collaborazione con la fiera. Nel giorno dell'inaugurazione (domenica 2) lo **Champagne, dalla prospettiva delle annate**, è il protagonista del tasting guidato dalla rivista francese **Gilbert&Gaillard** mentre il metodo classico delle più importanti denominazioni è al centro della degustazione di **Vinum**, testata di riferimento per Germania, Austria e Svizzera. Lunedì 3 aprile, la tedesca **Weinwirtschaft** presenta una selezione di vini italiani vincitori dell'edizione Spring Tasting 2023 di Mundus Vini.

Si prosegue martedì 4 aprile con l'unicità dei vini sloveni nel tasting della rivista **Revija Vino** e il focus sulla tipicità regionale del made in Italy in 10 etichette raccontata da **Decanter**. Chiude il programma dei tasting Ex...Press il **Seminario Permanente Veronelli** (4 aprile) che con **Ieri, oggi, domani**: una selezione di etichette esemplificative del vino del futuro ma sempre in grado di conquistare vecchi e nuovi consumatori.

International Wine Hall (padiglione D). Gli assaggi dal mondo condensati in un padiglione con le degustazioni in programma nell'International Wine Hall. Tra i vini protagonisti dei tasting quelli provenienti da Francia, Armenia, Slovenia, Sud Africa, Austria e Croazia. Novità dell'edizione 2023, l'appuntamento con **Open Balkan** che vede i produttori di vino di Serbia, Albania e Macedonia del Nord presentare le etichette dei diversi vigneti dell'area, tra identità e potenzialità del panorama enologico dei tre Paesi.

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)



A Veronafiere dal 2 al 5 aprile in contemporanea al 55° Vinitaly

SOL&AGRIFOOD: L'AGROALIMENTARE DI QUALITÀ TRA OLIO EVO, BIRRE ARTIGIANALI E SIDRI LA 27ª EDIZIONE POTENZIA IL BIOLOGICO CON IL SALONE B/OPEN

Quasi 300 espositori, anche dall'estero, per la rassegna di riferimento dell'olio extravergine di qualità e dei prodotti alimentari strettamente connessi ai territori di produzione.

Verona, 2-5 aprile 2023. Con **Sol&Agrifood**, la rassegna dell'agroalimentare di qualità, la Fiera di Verona è diventata punto di riferimento internazionale anche per i comparti dell'olio extravergine di oliva, della birra artigianale e, novità della 27ª edizione in programma dal **2 al 5 aprile** in contemporanea con Vinitaly, anche dei sidri. Un'ulteriore novità del 2023 è la compresenza di **B/Open**, rassegna b2b dedicata al biologico, che contribuisce ad ampliare l'offerta bio di Veronafiere la conferma luogo privilegiato di incontro della domanda e dell'offerta. La sinergia tra manifestazioni permette infatti la creazione di un hub che dà l'opportunità alle aziende che vogliono presentarsi con prodotti esclusivamente biologici di avere un'area dedicata, favorendo così anche l'attività degli operatori professionali.

All'interno del **Padiglione C** sono presenti quasi 300 espositori in rappresentanza di tutte le regioni italiane, tra cui le collettive più numerose provengono da Sicilia, Calabria, Abruzzo, Marche, Basilicata, Lazio, Umbria (Assoprol). Molto qualificata anche la partecipazione di aziende guidate da Italia Olivicola del CNO e dalla Confederazione italiana agricoltori (CIA), così come partecipano a Sol&Agrifood anche aziende estere (Spagna, Turchia, Albania).

Il convegno inaugurale di Sol&Agrifood si svolge, come a ogni edizione, il lunedì quest'anno 3 aprile alle ore 12:30 e si focalizza sul tema **La sostenibilità è un costo o un'opportunità di business per le aziende.**

SOL&AGRIFOOD - L'obiettivo di Sol&Agrifood è quello di sottolineare il significato della territorialità delle produzioni, legata alla materia prima e al metodo di produzione, frutto di tradizioni locali italiane ed estere non riproducibili altrove, capace di evolvere mantenendosi fedele alla propria origine. Non solo stand, quindi, dove esporre i prodotti, ma anche spazi interattivi dove poterli presentare e raccontare singolarmente a buyer e professionisti dell'horeca, o proporli in confronti e abbinamenti. L'obiettivo è quello di fare cultura, teorica e pratica, per far comprendere cosa differenzia i prodotti proposti a Sol&Agrifood dalle produzioni alimentari industriali. Aree tematiche, degustazioni e cooking show. Le merceologie maggiormente rappresentate in fiera sono l'olio extravergine di oliva, la pasta e i prodotti da forno, le birre artigianali, i formaggi, la cioccolata, le conserve e i condimenti, i salumi, il caffè ma sono disponibili molte altre produzioni alimentari e ortofrutticole trasformate. Il salone conferma il suo format, che privilegia il contatto diretto tra produttori e operatori specializzati, con quattro grandi aree: olio extravergine di oliva, birre artigianali, food di qualità con un focus speciale su Biodiversità e Territori, in un'area gestita in collaborazione con l'Accademia delle 5T e prodotto biologico certificato.

SOL D'ORO - 21ª edizione di **Sol d'Oro**, con oltre 400 campioni di evoo in gara, provenienti da Italia, Albania, Cile, Croazia, Grecia, Marocco, Perù, Portogallo, Slovenia, Spagna e Tunisia. Grande novità di quest'anno è la partnership con **Aipo d'Argento**, concorso che rappresenta il meglio della filiera olearia nazionale, organizzato da vent'anni dall'Associazione interregionale produttori olivicoli Verona. Gli oli premiati al **Sol**

d'Oro 2023 il più importante concorso internazionale dedicato agli oli extravergini di oliva, saranno protagonisti di Sol&Agrifood. La consegna dei diplomi alle aziende vincitrici è infatti prevista domenica 2 aprile 2023 (ore 15.00 Sala Salieri), nel corso della prima giornata di Vinitaly e **Sol&Agrifood** (Veronafiere 2-5 aprile 2023), mentre Sol d'Oro, d'Argento e di Bronzo, saranno consegnati in occasione dell'*Evo Gala Dinner* di martedì 4 aprile.

B/OPEN - Veronafiere ha potenziato la propria offerta bio nel settore dell'agroalimentare di qualità posizionando la terza edizione di **B/Open**, rassegna b2b dedicata al biologico, congiuntamente a **Sol&Agrifood**, salone internazionale dell'agroalimentare di qualità in programma dal 2 al 5 aprile 2023, con l'obiettivo di incrementare gli eventi che hanno come focus il food certificato, all'interno di un calendario in linea con le esigenze delle aziende del comparto. Questo in un contesto mondiale dove il mercato degli alimenti biologici ha raggiunto i 260 miliardi di dollari nel 2022 e in Italia vale 4,4 miliardi di euro dei quali quasi 3 di export (fonte: Nomisma). Iper e supermercati coprono la maggior parte delle vendite con 1,4 miliardi di euro a luglio 2022. Al secondo posto per dimensioni i discount, con vendite pari a 272 milioni, in crescita del +14% rispetto all'anno precedente. Al terzo posto i liberi servizi con vendite per 159 milioni di euro. L'e-commerce continua a crescere e fa segnare vendite che raggiungono i 78 milioni di euro (dati IQ Nielsen). Nel complesso, nel nostro Paese il comparto bio tiene meglio del convenzionale che, nel periodo gennaio-maggio 2022, ha fatto segnare una flessione delle vendite del 2,9% contro lo 0,4% del biologico. In valore, il cibo convenzionale perde l'1,9% mentre il bio cresce del 2,3%.

XCELLENT BEERS - A Sol&Agrifood, andranno in scena le birre artigianali, lungo il '*Fil rouge*' che lega la birra ai territori di provenienza, al centro del progetto di valorizzazione delle colture italiane dei produttori di birra aderenti al Consorzio Birra Italiana. Saranno una quarantina i birrifici presenti a 'Xcellent Beers', tra questi folto il gruppo dei birrifici impegnati nella valorizzazione delle diversità legate alle caratteristiche territoriali. Il mondo della birra in Italia è in costante fermento. Il nostro Paese, infatti, da storico importatore oggi sfiora il 40% di autoproduzione di orzo maltato, circa 83mila tonnellate e l'importazione copre il restante 60% (185mila tonnellate). Risultato questo legato all'incremento delle superfici coltivate a orzo distico, quello buono per fare birra, che hanno raggiunto i 30mila ettari, ma gli obiettivi prefissati, puntano almeno ai 70mila. A questa fase di sviluppo, si unisce l'aumento dei prezzi, conseguenza della siccità e dei mutamenti climatici con i quali la nostra agricoltura nel suo complesso sta facendo i conti. Il prezzo dell'orzo, a causa della siccità, è raddoppiato rispetto al 2019 e le rese e il seminativo ridotti. Da qui l'idea di dare valore ai diversi "terroir" del luppolo italiano, creando una vera e propria filiera dell'orzo e del luppolo italiani. Nel segno di questo progetto di valorizzazione delle caratteristiche territoriali di prodotto e produttori, nel Belpaese sta crescendo una forma di turismo legata al mondo brassicolo, che segue quello già segnato da vino e olio. A fare la differenza i produttori più attenti, capaci di 'leggere' a 360° i valori della loro attività. Quest'anno fa il suo esordio a Sol&Agrifood anche il **sidro**, che ha una tradizione produttiva ben radicata nel territorio, anche se riscoperta recentemente e al quale sono dedicate alcune degustazioni nel palinsesto degli eventi della manifestazione consultabile nel sito www.solagrifood.com.

L'olio di oliva: un comparto che vale 12 miliardi di euro per l'area del Mediterraneo. Spagna, Italia e Grecia dominano il comparto olivicolo-oleario mediterraneo, con quasi 12 miliardi di euro di fatturato complessivo, di cui 6 miliardi afferenti alla Spagna, 4 all'Italia e 2 alla Grecia. Questi tre Paesi producono quasi il 95% dell'olio dell'Unione europea, stimato quest'anno in 1,5 milioni di tonnellate, e quasi la metà dell'olio mondiale, stimata in 2,7 milioni di tonnellate.

La riduzione della produzione avrà un influsso diretto sui consumi: -10% in Europa, dove si scenderà a 1,4 milioni di tonnellate, con un export che sfiorerà le 600 mila tonnellate. Saranno le giacenze di olio degli anni

passati, pari a 670 mila tonnellate, a garantire la disponibilità di olio di oliva sulle tavole dei consumatori europei e internazionali. Sul mercato interno europeo l'aumento dei prezzi ha portato a una diminuzione delle vendite nella Grande Distribuzione, che varia dal 7% in Spagna, fino al 10% in Italia.

Mercati e prezzi - I prezzi dell'olio di oliva all'ingrosso vanno dai 6 euro/kg per l'olio italiano, ai 5,4 euro/kg per lo spagnolo e 5,3 euro/kg per il greco; queste quotazioni, quasi doppie rispetto alla media degli ultimi 5 anni, stanno provocando una contrazione sull'export in alcuni importanti mercati come quello statunitense (-3,7%) e quello giapponese (-15,9%), non sembrano aver toccato i flussi commerciali in altri Paesi emergenti come il Brasile (+14,4%) e soprattutto il Canada (+31,3%).

“L'aumento dei costi di produzione e la diminuzione della produzione in Spagna e in Italia, determinano una diminuzione dell'utile netto, nonché del fatturato complessivo, che potrebbe essere stimato in oltre 2 miliardi di euro in tutta la Spagna e circa 800 milioni di euro in Italia, a cui hanno contribuito anche l'aumento dei tassi di interesse e la riduzione della posizione creditizia degli istituti finanziari.” Ha dichiarato Juan Vilar, membro del board OliveaNews, network di informazione tra Spagna, Italia e Grecia. “Il consumatore finale non è soddisfatto, non capisce come in tre anni il prezzo di un prodotto sia raddoppiato e sospetta che gli anelli precedenti vedano moltiplicarsi il loro reddito netto, quando nella maggior parte dei casi, a causa dell'effetto volume, nessuno degli operatori, per ognuno dei segmenti, ha visto le proprie iniziative remunerate positivamente. Questo ha lasciato l'intero settore in una situazione economica delicata, destinata a peggiorare ulteriormente se le condizioni climatiche non cambieranno, migliorando le aspettative di raccolto future e se continuerà il graduale calo dei consumi di olio d'oliva a causa dell'effetto prezzo.” Ha concluso Vilar.

Dati olio Italia. L'Italia è la seconda potenza olivicola del Mediterraneo, con una superficie olivetata di 1,16 milioni di ettari seconda solo alla Spagna (2,45 milioni di ettari). La produzione di oli di oliva, però, negli ultimi anni è diminuita e soprattutto è soggetta a forti sbalzi, causa cambiamenti climatici, passando dalle 429 mila tonnellate della campagna olearia 2017/18 alle 235 mila tonnellate della campagna olearia 2022/23 (fonte: Ismea). L'olivicoltura italiana è diffusa da nord a sud, dalla Val d'Aosta, dove vi sono gli oliveti più vicini alle Alpi, fino a Pantelleria, in mezzo al mar Mediterraneo. Il peso maggiore della produzione italiana (media 2018/21) è concentrato in Puglia (51%), Calabria (12%) e Sicilia (11%). Regioni blasonate per i propri oli di oliva come la Toscana (5%), l'Umbria (2%) o il Garda (1%), rappresentano una quota minoritaria. Stabile negli ultimi anni anche la superficie di olivicoltura biologica a 250 mila ettari, per una produzione media (2018/21) di circa 35 mila tonnellate. Secondo il censimento agricoltura 2020 sono 619 mila le imprese che si dedicano a coltivare gli olivi e sono poco meno di 4400 i frantoi, con 220 imprese industriali. L'Italia vanta il maggior numero di indicazioni geografiche dedicate agli oli di oliva: 49 Dop e Igp registrate, contro le 33 spagnole e le 32 greche (Fonte: Ue). Il peso economico delle indicazioni geografiche sul totale commerciale degli oli di oliva oscilla tra il 2 e il 4%, con due sole indicazioni, la Dop Terra di Bari e l'Igp Toscano, che valgono più della metà del fatturato delle Dop/Igp nazionali. Il consumo nazionale di oli di oliva è di circa 500 mila tonnellate all'anno, per un consumo pro capite all'anno di 8,2 litri, in calo di circa 2 litri/pro capite/anno rispetto a soli 10 anni fa. Il fatturato complessivo del settore oleario è di circa 3,5-4 miliardi di euro/anno ma l'Italia, a seconda degli anni di carica e di scarica, importa ogni anno oli di oliva per 1,5-2 miliardi di euro, mentre l'export raggiunge mediamente un valore di 1,5-2 miliardi di euro (fonte: Ismea). Il peso del settore sul fatturato agroalimentare complessivo è di circa il 3%.

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>

L'AGROALIMENTARE DI QUALITÀ TRA OLIO EVO, BIO, BIRRE E SIDRI SOL&AGRIFOOD B/OPEN: CONVEGNI E PROTAGONISTI

Verona, 2-5 aprile 2023. Con 300 espositori provenienti anche dall'estero, **Sol&Agrifood** si conferma punto di riferimento internazionale per l'agroalimentare di qualità, per i comparti dell'olio extravergine di oliva, della birra artigianale e, new entry della 27ª edizione (Verona, 2-5 aprile) in contemporanea con Vinitaly, anche dei sidri. Ulteriore novità la compresenza di B/Open, rassegna b2b dedicata al biologico. Nel *Padiglione C* saranno presenti espositori in rappresentanza di tutte le regioni italiane; le collettive più numerose da Sicilia, Calabria, Abruzzo, Marche, Basilicata, Lazio, Umbria (Assoprol). Molto qualificata anche la partecipazione di aziende guidate da Italia Olivicola del CNO e dalla Confederazione italiana agricoltori (CIA); presenti anche aziende estere da Spagna, Turchia e Albania.

Come da tradizione, il **convegno inaugurale** si svolge nel secondo giorno della rassegna (3 aprile, ore 11,30 - Area Talk del padiglione Sol&Agrifood) e sarà incentrato sul tema *"La sostenibilità è un costo o un'opportunità di business per le aziende agroalimentari?"*. Sul concetto di sostenibilità la Commissione europea sta lavorando a un progetto di regolamento che ne disciplini l'utilizzo del termine, affiancandolo a un preciso disciplinare. Il sistema agroalimentare italiano è pronto a raccogliere la sfida? Ne parleranno **Roberto Berutti (Commissione europea)**, **Eugenio Puddu e Francesca Tognetti di Deloitte Italia**, **Gennaro Sicolo, Vicepresidente Cia-Agricoltori Italiani e presidente Italia Olivicola**, **Nicola Bertinelli, presidente Consorzio Parmigiano Reggiano**. Le conclusioni saranno affidate all'On. **Francesco Lollobrigida**, Ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare (invitato).

CONFAGRICOLTURA E CIA - **Massimiliano Giansanti**, Presidente di Confagricoltura, lunedì 3 aprile sarà alla rassegna con i produttori di Assoprol Umbria e prenderà parte alla tavola rotonda (ore 15) con **Roberto Morroni, Assessore all'Agricoltura della Regione Umbria** e **Fabio Rossi, presidente Confagricoltura Umbria**, sul progetto di filiera dell'olivicoltura regionale; lunedì anche **Cristiano Fini, Presidente Cia-Agricoltori Italiani**, visiterà Sol&Agrifood, per partecipare al convegno di Cia-Italia Olivicola (Area Talk, ore 15), con **Gennaro Sicolo**.

TALK E BEER - La birra artigianale, per essere pienamente apprezzata in tutte le sue favolose sfaccettature, va presentata e spiegata da professionisti che abbiano sia conoscenze tecniche vaste che una forte empatia nei confronti dei propri interlocutori. In questi ultimi anni moltissimi gestori e addetti ai lavori operanti in contesti specializzati quali pub, ristoranti, birrerie e pizzerie a tema brassicolo hanno sostenuto e supportato il movimento birrario artigianale italiano con le loro capacità di diffusione culturale. 101 attività sparse in tutta Italia non sono solo alfieri per la commercializzazione di birra di qualità, ma anche luoghi ove si fa diffusione della "cultura brassicola". "La "carica dei 101 ristoranti e pub: gli ambasciatori italiani della cultura birraria e del territorio" è il tema della tavola rotonda (3 aprile - Area Talk, Padiglione Sol&Agrifood – ore 16). Interverranno **Nataschia Tion, managing director di Ales&Co**, **Roberto Aliati, direttore commerciale di Aliati&Pedrazzini**, **Carlo Vischi, advisor specializzato in food&beverage**, **Carlo Schizzerotto, direttore generale del Consorzio Birra Italiana**, **Mauro Pellegrini, presidente di Unione Italiana Degustatori Birre (IDB)**. Modera: **Lorenzo Dabove**, in arte Kuaska.

OLIVICOLTURA DI MONTAGNA - Se da un lato l'olivicoltura si sta specializzando, in molte regioni italiane, è concentrata in aree marginali, in collina o in montagna. È un'olivicoltura che nasce dal passato, patrimonio storico, paesaggistico e ambientale che, purtroppo è in progressivo abbandono. Tanti i problemi, a partire dal frazionamento degli oliveti, per passare all'età avanzata degli olivicoltori, fino a costi di produzione sempre più insostenibili. Decine di migliaia di ettari destinati, in caso di abbandono, al rimboschimento. Occorre allora capire quale è e potrebbe essere il ruolo dell'olivicoltura di collina e montagna in Italia, a partire da una dimensione economica che eviti lo spopolamento e l'abbandono. Serve un'idea che dia dignità all'impresa olivicola, senza relegarla al semplice ruolo di custode del passato. "Far rinascere l'olivicoltura di collina e montagna: sogno o realtà?", il tema dell'incontro (Area Talk – Padiglione Sol&Agrifood, 4 aprile, ore 15.00), al quale parteciperanno **Marco Viola, presidente Assoprol Umbria, Raffaele Amore, presidente Consorzio Igp Campania, Pietro Di Paolo, Coop Larentana (Abruzzo), Giosuè Catania, presidente Consorzio Monte Etna**. Le conclusioni saranno di **Sebastiano Forestale, della Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea**. Modera: **Alberto Grimelli**.

B/OPEN - Il mercato degli alimenti biologici ha raggiunto i 260 miliardi di dollari nel 2022 e in Italia vale 4,4 miliardi di euro dei quali quasi 3 di export (fonte: Nomisma). Iper e supermercati coprono la maggior parte delle vendite con 1,4 miliardi di euro a luglio 2022. Al secondo posto per dimensioni i discount, con vendite pari a 272 milioni, in crescita del +14% rispetto all'anno precedente. Al terzo posto i liberi servizi con vendite per 159 milioni di euro. L'e.commerce continua a crescere e fa segnare vendite che raggiungono i 78 milioni di euro (dati IQ Nielsen). Nel complesso, nel nostro Paese il comparto bio tiene meglio del convenzionale che, nel periodo gennaio-maggio 2022, ha fatto segnare una flessione delle vendite del 2,9% contro lo 0,4% del biologico. In valore, il cibo convenzionale perde l'1,9% mentre il bio cresce del 2,3%. Da questi numeri parte la tavola rotonda sul tema "La crescita del biologico e i consumi fuori casa: sinergie per la sostenibilità" (4 aprile - Area Talk – Padiglione Sol&Agrifood - ore 11.30). Moderato da Lorenzo Tosi, questo incontro si aprirà con un focus sulle dimensioni del settore nel 2022: il **presidente di Assocertbio** (Associazione degli Organismi di Certificazione del Biologico) **Riccardo Cozzo**, presenterà una recente indagine di scenario quantitativa, **Riccardo Uleri, di Longino&Cardenal**, offrirà una visuale reale dei trend del settore per trovare nuove chiavi di aggancio. **Valentina Quattro, di 'TheFork'**, illustrerà i risultati di una recente indagine sulla sostenibilità svolta su più di 1000 utenti e ristoranti. Al **Sottosegretario del Masaf, l'On. Luigi D'Eramo**, il compito di delineare la politica per raggiungere gli obiettivi della "Farm To Fork".

ARTIGIANATO ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ - La sostenibilità declinata tra ambiente, economia, sociale e culturale. Corollari che descrivono la necessità di conservare nella vita comune, non solo come testimonianza nei musei, il saper fare maturato in millenni di conoscenze e valori. Qui sta il ruolo dell'artigiano, già di per sé molto legato al territorio quindi garanzia di rispetto per l'ambiente e di presidio sociale ed economico, soprattutto in un paese baricentro della creatività mondiale come l'Italia. L'artigianato non è solo manualità, ma anche un continuo esercizio mentale perché la creatività dell'uomo resti sempre al centro della sua presenza attiva sul pianeta con la capacità di gestire l'intelligenza artificiale non di esserne gestito. Su queste premesse, si svilupperà la tavola rotonda sul tema "Il ruolo fondamentale dell'artigiano alimentare per la sostenibilità" (Area Talk – Padiglione Sol&Agrifood – 5 aprile, ore 11.30). Parteciperanno **Francesca Petrini, CNA, Roberto Bava, già presidente della Compagnia del Cioccolato, Walter Massa, artigiano del vino e contadino, Giampaolo Sodano, presidente dell'Associazione dei Mastri Oleari e Massimo Spigaroli, norcino, patron dell'Antica Corte Pallavicina**. Modera: **Guido Stecchi, presidente dell'Accademia delle 5T**.

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>



ENOLITECH E VINITALY DESIGN SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALI 120 AZIENDE LEADER ANCHE DA CINA E HONG KONG. NUOVA ZELANDA NOVITÀ 2023.

Verona, 2-5 aprile 2023 - Dalle bottiglie in vetro riciclato alle etichette serigrafate, dai packaging alternativi agli oggetti di design per cantine ed enoteche fino ai più avanzati sistemi di tracciabilità e anticontraffazione, e non solo. A Enolitech e Vinality Design, i due saloni tematici specializzati di Veronafiere in contemporanea a Vinality dal 2 al 5 aprile, ci sono tutte le innovazioni e le tendenze delle tecnologie applicate alla filiera del vino, dell'olio e del beverage fino all'oggettistica. Sono 120 le aziende italiane e internazionali leader del settore presenti nel padiglione F di 4mila mq che, quest'anno, ritorna ad ospitare le principali società enotecnologiche da Cina e Hong Kong, seguite da Francia, Germania, Repubblica Ceca, Spagna e Turchia mentre, per l'edizione 2023, si prepara al debutto la Nuova Zelanda.

In esposizione, oltre alle migliori soluzioni high-tech e digitali per il comparto, anche i complementi come capsule, calici - con Rastal partner ufficiale delle manifestazioni - e tappi e le attrezzature come botti, barili, barrique e tini. Spazio, inoltre, a tutti servizi dedicati alla progettazione, al trasporto, alle spedizioni e alla logistica.

Durante la manifestazione riflettori accesi anche su **Vinality Design Int'l Packaging Competition**, il concorso – organizzato da Veronafiere ed Enolitech – che premia il miglior design in termini di packaging di vini, distillati, liquori ma anche di birre e oli extra vergine di oliva. Undici le categorie in gara a contendersi oggi l'Etichetta d'Oro, d'Argento e di Bronzo a cui si aggiunge il premio Etichetta dell'anno, Ambiente e sostenibilità, Innovazione e tecnologia, GDO. La premiazione si terrà domenica 2 aprile, nella giornata inaugurale di Vinality.

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)



GAMBERO ROSSO & VINITALY 2023

Per la prima volta in città oltre che in fiera

Vinitaly and the City

Dal 31 marzo al 3 aprile

Cortile del Tribunale - Verona

e

Vinitaly

Dal 2 al 5 aprile

Veronafiere - PADIGLIONE 9 TOSCANA STAND C16

Gambero Rosso partecipa con entusiasmo alla 55esima edizione del Vinitaly. Dal 31 marzo al 5 aprile Gambero Rosso sarà protagonista con i suoi appuntamenti, in un'ottica di qualità e di visione internazionale, finalizzata a promuovere e supportare le aziende, i territori, e a farsi portavoce del Made in Italy nel mondo. Il **nuovo traguardo raggiunto nel 2022 dall'export è di 8 miliardi di euro (+12% 2021)** è infatti indice che il mondo vuole sempre più bere italiano.

Presso lo **stand Gambero Rosso (PAD 9 Toscana – Stand C16 all'interno della Fiera)** sarà inoltre possibile acquistare le pubblicazioni 2023 e partecipare ad iniziative ed incontri in collaborazione con i partner.

Ci piace qui ricordare la nostra antica ed ininterrotta relazione con Vinitaly, infatti nel 1988 Gambero Rosso presentò a Verona la 1° Guida Vini d'Italia. In questi 35 anni il vino italiano ha fatto passi da gigante molti anche per opera di Gambero Rosso e della Fiera che, ciascuno con le proprie caratteristiche, hanno contribuito alla promozione del vino italiano. Con questa 55esima edizione di Vinitaly si evolve il rapporto tra Gambero Rosso e Veronafiere uniti nella realizzazione di iniziative sia negli spazi della fiera sia in location nel cuore della Città. L'esordio è in città alla vigilia dell'apertura per augurare il miglior successo a questa edizione della Fiera e per la degustazione aperta al pubblico (vedere in calce le modalità di riservazione) dei vini da noi premiati. Infatti nei quattro giorni di **Vinitaly and the City**, da venerdì 31 marzo a lunedì 3 aprile, nella splendida cornice del **Cortile del Tribunale di Verona**, alcune delle migliori etichette selezionate dalla Guida 2023 del Gambero Rosso

e premiate con i Tre Bicchieri e i Due Bicchieri Rossi saranno protagoniste di percorsi di **wine tasting** dedicati al grande pubblico di appassionati, in linea con l'idea di Fuori Salone, fortemente voluta da Veronafiere, di distinguere lo spazio in Fiera, riservato al business, e quello in città dedicato ai wine lover.

Dentro il quartiere fieristico nella giornata inaugurale, domenica 2 aprile, del Salone avrà luogo come di consueto la **Grande Degustazione Tre Bicchieri 2023** che quest'anno **Veronafiere vuole ulteriormente rimarcare, dopo i saluti istituzionali, come evento di apertura, dove** gli esperti ed il Trade troveranno i vini premiati con i Tre Bicchieri dalla 36esima edizione della guida Vini d'Italia, la più prestigiosa del nostro Paese edita in cinque lingue. Lunedì 3 aprile è in programma a Sol&Agrifood, la presentazione della guida **Oli d'Italia 2023**, in italiano ed inglese, giunta alla sua 13esima edizione che si conferma il punto di riferimento per il settore. Durante l'evento saranno premiati con le Tre Foglie i migliori extravergini dell'anno.

“Gambero Rosso è da sempre al fianco delle aziende e dei produttori eccellenti” dichiara **Paolo Cuccia, Presidente di Gambero Rosso** *“La nostra costante attività di rating, le nostre pubblicazioni, i nostri approfondimenti ed i nostri eventi permettono di raccontare e promuovere in Italia e all'estero le eccellenze vitivinicole, olivicole e agroalimentari del nostro Paese. Siamo inoltre impegnati a formare, con la Gambero Rosso Academy, le nuove generazioni di produttori e di professionisti del made in Italy. Ringraziamo Veronafiere per il rinnovato sodalizio che unisce il principale evento fieristico italiano, tra i primi in Europa, con la nostra apprezzata piattaforma multimediale e multicanale unica nel suo genere”.*



GLI APPUNTAMENTI DEL GAMBERO ROSSO



Degustazione

trebicchieri 2023

Domenica 2 aprile | h: 11:30 - 16:30

Vinitaly | Sala Argento | Palaexpo | ingresso A2 | Piano -1

Evento gratuito riservato agli operatori del settore.

Accrediti: gamberorosso.it/eventi



Degustazione

Vini Premiati dalla Guida

VINI D'ITALIA 2023

venerdì 31 marzo e lunedì 3 aprile | h: 18:00-23:00

sabato 1 aprile e domenica 2 aprile | h: 15:00-23:00

Cortile del Tribunale | Verona

Per acquistare il carnet degustazioni e saltare la coda:

vitalyandthecity.com/ticket/



Presentazione della guida

OLI D'ITALIA 2023

Lunedì 3 aprile | h: 15:00

Sol&Agrifood | Sala Salieri | Palaexpo | Piano -1



55° VINITALY: GUIDA A TRASPORTI, PARCHEGGI E VIABILITÀ

Verona, 2-5 aprile 2023 - La 55ª edizione di **Vinitaly**, il più importante salone internazionale dedicato al mondo del vino e dei distillati è in programma dal 2 al 5 aprile 2023. In occasione dell'evento, la circolazione e il sistema dei parcheggi intorno al quartiere fieristico vengono strutturati e regolamentati per ridurre al minimo i disagi e ottimizzare il tempo a disposizione del business per gli operatori del settore.

Di seguito alcune note utili su trasporti, parcheggi e viabilità in occasione di Vinitaly. Le stesse informazioni con mappe, piantine esplicative e percorsi dettagliati sono disponibili nell'area visitatori del sito della manifestazione <https://www.vinitaly.com/verona/viabilita-e-parcheggi/>.

QUARTIERE FIERISTICO, INFORMAZIONI GENERALI

Dove: Veronafiere, in viale del Lavoro n°8, si trova a circa due chilometri di distanza dal casello di Verona Sud dell'autostrada A4 "Serenissima", dalla Stazione ferroviaria di Porta Nuova e dal centro della città di Verona.

Ingresso: a pagamento, riservato agli operatori specializzati e maggiorenni.

Orari: in occasione di Vinitaly, il quartiere fieristico è aperto ai visitatori dalle ore 9.30 alle 18.00, con accessi dall'ingresso Cangrande (viale del Lavoro) e ingresso Re Teodorico (viale dell'Industria).

COME ARRIVARE IN FIERA

Treno, la scelta green è anche la più comoda

Veloce e comodo, il treno è il mezzo ideale per chi vuole ottimizzare i tempi di spostamento utilizzando i **bus navetta gratuiti** dalla Stazione di Verona Porta Nuova o il percorso pedonale diretto alla fiera. Si tratta anche di una scelta attenta all'ambiente e di rispetto per la città, che permette di snellire il traffico urbano.

Dalla stazione ferroviaria di Verona Porta Nuova i bus navetta sono in partenza dal marciapiede E, con corse ogni 15 minuti (dalle 8.30 alle 20.30).

Chi vuole andare a piedi, può raggiungere la fiera in 10 minuti attraverso il **collegamento ciclopedonale** che inizia dal binario 12 (in stazione seguire le indicazioni) e, uscendo dal retro della stazione, attraversa lo Scalo ferroviario e conduce su viale Piave. Qui è possibile prendere un bus navetta o proseguire a piedi, seguendo l'itinerario segnalato dalle frecce direzionali.

La scelta smart per chi arriva in auto

Chi sceglie l'automobile per arrivare a Verona, dall'autostrada A22 "Brennero" (Modena-Trento-Bolzano-Bressanone-Vipiteno) è consigliata l'uscita di **Verona Nord**, con possibilità di posteggiare nei **parcheggi dello Stadio Bentegodi**, in via dello Sport.

Dall'autostrada A4 "Serenissima" (Torino-Milano-Brescia-Venezia-Udine-Trieste) l'uscita più vicina al quartiere fieristico è **Verona Sud**, con possibilità di posteggio al **parcheggio scambiatore della Genovesa** da 800 posti.

I due parcheggi sono gratuiti e serviti da bus navetta di collegamento con la Fiera.

A Vinitaly anche volando

Sbarcati all'Aeroporto di Verona è disponibile un servizio gratuito di bus navetta "**Aerobus**" diretto in Fiera, con corse ogni 60 minuti, dalle 8 alle 20.

PARCHEGGI VISITATORI

Visualizza su Google Maps la posizione dei parcheggi: <https://www.vinitaly.com/map/>.

Parcheggio	Posizione	Orario	Tariffa	Bus navetta	Posti
Stadio	Via dello Sport	0-24	Gratuito	Sì (linea C)	3.500
Genovesa	Strada della Genovesa	6-20	Gratuito	Sì (linea G)	800
Adigeo	Via Cagnoli	7-20	Gratuito	Sì (linea H)	1.000
P3 Ex mercato ortofrutticolo	Viale del Lavoro	7-20	25 €	No	1.420

Parcheggi per gli espositori: l'accesso ad alcuni posteggi (**P1, P4, P7**) è riservato esclusivamente agli espositori fino alle ore 12. I visitatori possono utilizzare questi parcheggi soltanto dopo mezzogiorno e fino ad esaurimento posti (15 € al giorno; orario 12-20).

Visualizza su Google Maps la posizione dei parcheggi: <https://www.vinitaly.com/map/>.

Bus turistici e camper: i bus turistici e i camper possono posteggiare ai parcheggi dello Stadio; i bus provenienti dal casello di Verona Sud possono utilizzare anche il parcheggio P1-Scalo ferroviario (45 €). I camper provenienti dal casello di Verona Sud possono utilizzare anche i parcheggi P1-Scalo ferroviario, P4 e P7 (30 €) e anche l'area attrezzata "Camping Verona Village", in via Forte Tomba 44 (tel. [045/2050660](tel:0452050660); mail. info@campingverona.com)

I parcheggi non sono custoditi: si raccomanda di non lasciare oggetti di valore nella vettura!

PARCHEGGI GIORNALISTI

I giornalisti, esibendo una regolare **tessera dell'Ordine**, possono posteggiare gratuitamente e fino ad esaurimento posti nei parcheggi per i visitatori (vedi sopra) e nel piazzale del Palaexpo. Ai mezzi delle troupe televisive è riservato un posteggio specifico in via Scopoli, sempre fino ad esaurimento posti.

Parcheggio	Posizione	Orario	Tariffa	Bus navetta	Posti
Parcheggio Palaexpo	Viale del Lavoro	7-20	Gratuito	No	50
P11 (troupe televisive)	Via Scopoli	7-20	Gratuito	No	20

TRASPORTI PUBBLICI

Linee urbane: per raggiungere la Fiera e muoversi agevolmente in centro durante i giorni di Vinitaly, ATV-Azienda Trasporti Verona mette a disposizione dei visitatori attesi in città, la rete delle proprie linee urbane, diurne e serali. Il quartiere fieristico è servito dalle linee urbane feriali 21, 22, 61, 51, 52 (su viale del Lavoro-viale Agricoltura) 23-24-73 (lato via Roveggia) e dalle linee festive 91 e 98 (lato stradone S. Lucia-via Roveggia), 96, 97 e 93 (lato viale dell'Agricoltura).

Il biglietto costa 1,30 euro. Tutti gli orari su www.atv.verona.it.

Per i visitatori del fuori salone Vinitaly and the City è utile sapere che le corse delle linee diurne sono operative fino alle 21, mentre tutte le linee serali fino alle 24.

Taxi: è sempre attivo il servizio h24 di Radiotaxi (tel. 045.532.666, oppure SMS al numero 340.321.0021. Con l'app gratuita APPTAXI si può prenotare e pagare il servizio direttamente sullo smartphone.

Bus navetta gratuiti: oltre alle linee urbane, Atv, in collaborazione con Veronafiere, allestisce nei giorni di manifestazione un servizio gratuito di bus navetta che collega con la Fiera i principali parcheggi scambiatori, l'aeroporto Valerio Catullo e la Stazione di Porta Nuova. Per il pubblico di Vinitaly and the City, fino alle ore 8.30, è disponibile la linea A di collegamento il centro storico (piazza Bra).

- **Linea A: piazza Bra – Fiera (via Scopoli)**

Orario 7.30-20; frequenza 20 minuti

- **Linea B: stazione Verona Porta Nuova – Fiera (viale dell’Agricoltura)**
Orario 8.30-20.30; frequenza 15 minuti
- **Linea C: parcheggio Stadio – Fiera (viale dell’Agricoltura)**
Orario 8.30-20.30; frequenza 15 minuti
- **Linea G: parcheggio Genovesa – Fiera (via Belgio)**
Orario 6-20; frequenza 15 minuti
- **Linea H: parcheggio Adigeo – Fiera (viale dell’Agricoltura)**
Orario 8.30-20; frequenza 20 minuti
- **Aerobus: Aeroporto Catullo – Fiera (via Scopoli)**
Orario 8-20; frequenza 60 minuti

NOTIZIE SEMPRE AGGIORNATE SULLA VIABILITÀ

Il Comune e la Polizia Municipale di Verona mettono a disposizione, all’indirizzo www.veronamobile.it e su **Twitter (@veronamobile)** un servizio informativo aggiornato in tempo reale sulla disponibilità dei parcheggi cittadini e sulla situazione viabilistica generale, segnalando percorsi consigliati, eventuali rallentamenti o incidenti. La piattaforma web è ottimizzata per la visualizzazione su telefoni cellulari e dispositivi palmari.

Notizie aggiornate si trovano anche sui pannelli a messaggio variabile posti in corrispondenza delle principali vie di accesso alla città di Verona.

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 - E-mail: pressoffice@veronafiere.it;
Capo Ufficio Stampa Carlo Alberto Delaini (delaini@veronafiere.it)
Twitter: @pressVRfiere; Facebook: @veronafiere; Web: www.veronafiere.it
Web: www.vinitaly.com

55ª edizione Vinitaly (Veronafiere 2-5 aprile 2023) In contemporanea Sol&Agrifood ed Enolitech

VINITALY 2023 – 55ª EDIZIONE

Un quartiere fieristico di oltre 100mila mq netti, diciassette padiglioni tra fissi e tensostrutture al completo, pronti a diventare il più grande centro b2b internazionale del vino italiano e non solo, con **più di 4mila aziende** in rappresentanza di tutto il made in Italy enologico e da oltre 30 nazioni. Vinitaly 2023, il salone internazionale in programma a Veronafiere dal 2 al 5 aprile, rinalda il proprio posizionamento business e di servizio a sostegno di uno dei settori tra i più strategici dell'export tricolore e, per la 55ª edizione, rafforza ulteriormente il piano di sviluppo dell'unica manifestazione che ha contribuito a segnare crescita e successo del vino italiano sui mercati internazionali.

In contemporanea, anche gli altri due saloni professionali - **Enolitech con Vinitaly Design e Sol&Agrifood con B/Open** e **Xcellent Beers** - che portano il totale espositivo in quartiere a più di 4.400 aziende.

A fare da prologo al 55° Salone internazionale del vino e dei distillati, **Vinitaly OperaWine**, la super degustazione con i 130 produttori portabandiera selezionati da Wine Spectator in calendario sabato 1° aprile alle Ex Gallerie Mercatali, di fronte al quartiere fieristico. Confermate anche le principali aree tematiche: **Vinitaly Bio**; **International Wine Hall**; **Vinitaly Mixology**; **Micro Mega Wines** a cura del wine writer Ian D'agata con focus sulle produzioni di nicchia e a tiratura limitata; **Taste and Buy**, il matching con operatori selezionati dalla rete fieristica in collaborazione con i Consorzi di tutela; **Tasting Ex...Press** con le più importanti riviste internazionali di settore.

Prosegue, inoltre, la distinzione tra operatori in fiera e winelover. A questi ultimi è dedicato il fuorisalone **Vinitaly and the city**, in programma dal 31 marzo al 3 aprile con un palinsesto di eventi e degustazioni nelle vie del centro e nei set più esclusivi di Verona.

Rai è il media partner ufficiale di Vinitaly 2023.

INTERNAZIONALIZZAZIONE E INCOMING

Un Vinitaly internazionale che parla tutte le lingue del mondo e che si appresta a registrare, per la 55ª edizione, il record di top buyer selezionati e ospitati anche in collaborazione con Ice Agenzia. Sono infatti **oltre 1000** i "superacquirenti" esteri di vino italiano da 68 Paesi in arrivo a Verona: +43% rispetto al 2022, dagli Usa all'Africa, dall'Asia - con il grande ritorno della Cina e Giappone - al Centro e Sud America fino al Vecchio Continente tutto rappresentato e alle Repubbliche eurasiatiche. Un dato, questo, che incrementerà il totale del panel internazionale del business in fiera nei quattro giorni di manifestazione e che, secondo le proiezioni, dovrebbe superare il consuntivo 2022 di Vinitaly che si chiuse con 25mila buyer stranieri da 139 Paesi, il 28% degli 88mila operatori totali arrivati a Verona, facendo registrare la più alta incidenza estera di sempre.

Tra i 68 Paesi rappresentati, spiccano per numerosità le delegazioni di operatori e importatori profiliati da Stati Uniti e Canada (oltre 200 top buyer), con nuovi arrivi dalla grande distribuzione del Midwest e dai vertici della Nabi (National association of beverage importers, l'associazione degli importatori di vino negli Usa) e con ben undici referenti della Société des Alcools du Québec (Saq) e del Liquor control Board of Ontario (Lcbo), due dei più importanti Monopoli canadesi. Grande attesa per il ritorno della Cina (sono 130 i responsabili acquisti selezionati nel Paese del Dragone e presenti a Vinitaly) che, dopo i lockdown e i divieti prolungati, è pronta a riprendersi il proprio status di colosso emergente.

VINO CAMPIONE ITALIANO DI BILANCIA COMMERCIALE

Secondo l'analisi dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly e Prometeia, l'industry vinicola del Belpaese vale 31,3 miliardi di euro, impegna 530 mila aziende con circa 870 mila addetti, ed è in cima alla speciale classifica relativa alla bilancia commerciale del made in Italy "tradizionale", quello delle 4A (Abbigliamento, Alimentare, Arredamento, Automazione) che vale ogni anno circa 200 miliardi di euro.

Scheda contenuti principali

Il contributo del vino non si limita alla filiera agroalimentare, ma si allarga al made in Italy nel suo insieme: dall'analisi di oltre 40 settori rappresentativi delle cosiddette 4A, il vino, con 7,4 miliardi di euro di esportazioni nette, si colloca - nel 2022 - al **primo posto per livello del saldo commerciale**, lasciandosi alle spalle altri campioni del Made in Italy nel mondo, sia del sistema moda che della meccanica strumentale. Una scalata, quella del prodotto agricolo italiano più richiesto nel mondo, partita dal 4° posto del 2011 sino alla performance di oggi. **La filiera**. La filiera "core" - coltivazione/produzione e vendita/distribuzione - vale 26,2 miliardi di euro (16,4 miliardi di euro la parte produttiva e 9,8 miliardi le vendite al dettaglio/ingrosso), impiega 836.000 addetti con un numero di aziende pari a 526.000. La filiera "correlata" (tecnologie e macchinari per vigneto, cantina e controllo qualità/certificazioni) conta circa 1.850 aziende, con 34.000 addetti, per un fatturato di 5,1 miliardi di euro.

Consumatori. Sono 29,4 milioni i consumatori italiani di vino (55% della popolazione), di cui il 42% con frequenza quotidiana.

Internazionalizzazione. Il tratto caratteristico dell'industria enologica è senza ombra di dubbio il livello di internazionalizzazione. Con **7,9 miliardi di euro esportati** nel 2022, le vendite estere hanno toccato il massimo storico, generando oltre il 54% del fatturato settoriale e confermando l'industria vinicola nettamente in testa al ranking dell'export dei settori alimentari. Un risultato ottenuto al termine di un decennio in cui, con una crescita cumulata prossima all'80%, il settore è risultato uno dei principali attori dell'accelerazione complessiva dell'export alimentare italiano. Secondo l'analisi dell'**Osservatorio Uiv**,

Ismea e Vinitaly - che elaborato i dati Istat sui 12 mesi dello scorso anno - l'Italia del vino ha sfiorato il traguardo degli 8 miliardi di euro registrando un +9,8% sui valori 2021, a fronte di volumi piatti (22 milioni di ettolitri, -0,6%). Un risultato, rileva l'Osservatorio, determinato da un doping dei prezzi, tanto necessario al fine di limitare l'erosione dei

55ª edizione Vinitaly (Veronafiere 2-5 aprile 2023) In contemporanea Sol&Agrifood ed Enolitech

marginari causata dal surplus dei costi, quanto pericoloso sul fronte dei consumi previsti per il 2023. Sul fronte dei mercati, incrementano a valore tutti i top buyer, a partire dagli Stati Uniti (+10%) che si confermano primo mercato export italiano con una quota di mercato del 23%. Seguono la Germania (+5%, 1,2 mld di euro), Regno Unito (+10%), Canada (+11%), Svizzera (+3%) e una Francia in forte progressione (+25%). Diverso il quadro dei volumi, in calo o stazionari in tutte le principali destinazioni (Usa a -6%, Germania a -2%, Uk a -4%) a eccezione di quella transalpina (+16%, dovuto alla poderosa crescita del Prosecco, a +20%). Ancora in caduta la domanda cinese, che chiude i conti a -28% sul fronte dei vini in bottiglia. Tra le tipologie, continua il forte traino degli spumanti (+19% in valore, con il Prosecco a +22%; +6% i volumi), mentre faticano i vini fermi imbottigliati (-3% volume), con i rossi in sofferenza.

IN CONTEMPORANEA A VINITALY:

SOL&AGRIFOOD – B/OPEN E ENOLITECH – VINITALY DESIGN

Sol&Agrifood e B/Open. Olio extra vergine di oliva, birre artigianali, produzioni enogastronomiche di qualità e, new entry 2023, i sidri. Questi i protagonisti della 27ª edizione di **Sol&Agrifood**, il salone internazionale dell'agroalimentare di qualità in programma a Veronafiere in contemporanea con la 55ª edizione di Vinitaly, a cui si affianca quest'anno – all'interno dello stesso padiglione – la terza edizione di **B/Open**, la rassegna b2b dedicata al biologico e alle produzioni attente alla sostenibilità. Obiettivo: incrementare gli eventi che hanno come focus il food certificato, all'interno di un calendario in linea con le esigenze delle aziende del comparto. Dal forte impatto business, la sinergia tra le due rassegne diventa così il luogo di incontro tra offerta e domanda dove gli espositori raccontano i propri prodotti a buyer e operatori. Horeca attraverso masterclass, degustazioni, educative e dimostrazioni in cucina. Spazio poi alle produzioni brassicole artigianali nazionali e internazionali con l'area denominata **Xcellent Beers**, dove è previsto un banco di

degustazione di tutte le birre presenti in fiera - incluse le Italian Grape Ale, l'anello di congiunzione tra vino e birra - e dei minicorsi per approfondire le caratteristiche delle varie tipologie di prodotto. All'interno del Padiglione C sono presenti **quasi 300 espositori** in rappresentanza di tutte le regioni italiane, tra cui le collettive più numerose provengono da Sicilia, Calabria, Abruzzo, Marche, Basilicata, Lazio, Umbria (Assoprol). Molto qualificata anche la partecipazione di aziende guidate da Italia Olivicola del CNO e dalla Confederazione italiana agricoltori (CIA), così come partecipano a Sol&Agrifood anche aziende estere (Spagna, Turchia, Albania).

EVENTI:

Convegno inaugurale Sol&Agrifood. “La sostenibilità è un costo o un'opportunità di business per le aziende agroalimentari?” è il titolo del convegno inaugurale di Sol&Agrifood (lunedì 3 aprile, ore 11.30 – Area Talk) che riflette sulle opportunità e sui costi della sostenibilità per il sistema agroalimentare italiano.

Intervengono: Roberto Berutti, commissione europea; Eugenia Puddu e Francesca Tognetti, Deloitte Italia; Gennaro Sicolo, vicepresidente Cia e presidente Italia Olivicola; Nicola Bertinelli, presidente Consorzio Parmigiano Reggiano.

Per le conclusioni è stato invitato il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare Francesco Lollobrigida.

Sol d'Oro. 21ª edizione di **Sol d'Oro**, con oltre 400 campioni di evoo in gara, provenienti da Italia, Albania, Cile, Croazia, Grecia, Marocco, Perù, Portogallo, Slovenia, Spagna e Tunisia. Grande novità di quest'anno è la partnership con **Aipo d'Argento**, concorso che rappresenta il meglio della filiera olearia nazionale, organizzato da vent'anni dall'Associazione interregionale produttori olivicoli Verona. Gli oli premiati al **Sol d'Oro 2023**, il più importante concorso internazionale dedicato agli oli extravergini di oliva, saranno protagonisti di Sol&Agrifood. La consegna dei diplomi alle aziende vincitrici è infatti prevista domenica 2 aprile 2023 (ore 15.00 Sala Salieri), nel corso della prima

Scheda contenuti principali

giornata di Vinitaly e **Sol&Agrifood** (Veronafiere 2-5 aprile 2023), mentre Sol d'Oro, d'Argento e di Bronzo, saranno consegnati in occasione dell'*Evo Gala Dinner* di martedì 4 aprile.

Confagricoltura e CIA. Lunedì 3 aprile Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, sarà presente alla rassegna con i produttori di Assoprol Umbria per poi prendere parte alla tavola rotonda (ore 15) sul progetto di filiera dell'olivicultura regionale insieme a Roberto Morroni, assessore all'Agricoltura della Regione Umbria e Fabio Rossi, presidente Confagricoltura Umbria; nella stessa giornata prevista anche la visita di Cristiano Fini, presidente della CIA (Confederazione italiana agricoltori) per partecipare al convegno di Cia – Italia Olivicola (ore 15.00 – Area Talk) con Gennaro Sicolo

Oli d'Italia 2023 del Gambero Rosso. Lunedì 3 aprile (ore 15.00-17.00, sala Silieri – Palaexpo piano -1) è in programma la presentazione della tredicesima edizione di Oli d'Italia del Gambero Rosso, la guida ai migliori extravergine del Belpaese, con la consegna degli attestati ai produttori che hanno ottenuto i Premi Speciali 2023. Intervengono Paolo Cuccia, presidente Gambero Rosso, Stefano Polacchi, caporedattore Gambero Rosso e curatore Oli d'Italia e Indra Galbo, capo panel Oli d'Italia.

Tavola rotonda “La carica dei 101 ristoranti e pub: gli ambasciatori italiani della cultura birraia e del territorio”. La diffusione della “cultura brassicola” al centro della tavola rotonda di lunedì 3 aprile (ore 16.00 – Area Talk).

Tavola rotonda “La crescita del biologico e i consumi fuori casa: sinergie per la sostenibilità”. Lunedì 4 aprile (ore 11.30 – Area Talk) il focus sulle dimensioni del settore biologico nel 2022, dallo scenario quantitativo alle tendenze del mercato per individuare possibili nuove chiavi di sviluppo.

Convegno “Far rinascere l'olivicultura di collina e montagna: sogno o realtà?”. Il ruolo dell'olivicultura di montagna e di collina al centro dell'appuntamento di martedì 4 aprile (ore 15.00 – Area Talk) che riflette sulle

55^ edizione Vinitaly (Veronafiere 2-5 aprile 2023) In contemporanea Sol&Agrifood ed Enolitech

opportunità e sui rischi di un patrimonio storico, paesaggistico e ambientale purtroppo in progressivo abbandono.

Convegno “Biologico nelle Marche – L’esperienza del Distretto”. Martedì 4 aprile (ore 16 – Saletta Regione Marche Amap) il punto sul biologico nella Regione Marche con la partecipazione del responsabile della Valorizzazione produzioni agricole di Amap Fausto Ricci e del presidente del Distretto Biologico delle Marche Giovanni Battista Girolomoni.

I numeri dell’olio.

L’Italia è la seconda potenza olivicola del Mediterraneo, con una superficie olivetata di 1,16 milioni di ettari seconda solo alla Spagna (2,45 milioni di ettari). La produzione di oli di oliva, però, negli ultimi anni è diminuita e soprattutto è soggetta a forti sbalzi, causa cambiamenti climatici, passando dalle 429 mila tonnellate della campagna olearia 2017/18 alle 235 mila tonnellate della campagna olearia 2022/23 (fonte: Ismea). L’olivicoltura italiana è diffusa da nord a sud, dalla Val d’Aosta, dove vi sono gli oliveti più vicini alle Alpi, fino a Pantelleria, in mezzo al mar Mediterraneo. Il peso maggiore della produzione italiana (media 2018/21) è concentrato in Puglia (51%), Calabria (12%) e Sicilia (11%). Regioni blasonate per i propri oli di oliva come la Toscana (5%), l’Umbria (2%) o il Garda (1%), rappresentano una quota minoritaria. Stabile negli ultimi anni anche la superficie di olivicoltura biologica a 250 mila ettari, per una produzione media (2018/21) di circa 35 mila tonnellate. Secondo il censimento agricoltura 2020 sono 619 mila le imprese che si dedicano a coltivare gli olivi e sono poco meno di 4400 i frantoi, con 220 imprese industriali. L’Italia vanta il maggior numero di indicazioni geografiche dedicate agli oli di oliva: 49 Dop e Igp registrate, contro le 33 spagnole e le 32 greche (Fonte: Ue). Il peso economico delle indicazioni geografiche sul totale commerciale degli oli di oliva oscilla tra il 2 e il 4%, con due sole indicazioni, la Dop Terra di Bari e l’Igp Toscano, che valgono più della metà del fatturato delle Dop/Igp

nazionali. Il consumo nazionale di oli di oliva è di circa 500 mila tonnellate all’anno, per un consumo pro capite all’anno di 8,2 litri, in calo di circa 2 litri/pro capite/anno rispetto a soli 10 anni fa. Il fatturato complessivo del settore oleario è di circa 3,5-4 miliardi di euro/anno ma l’Italia, a seconda degli anni di carica e di scarica, importa ogni anno oli di oliva per 1,5-2 miliardi di euro, mentre l’export raggiunge mediamente un valore di 1,5-2 miliardi di euro (fonte: Ismea). Il peso del settore sul fatturato agroalimentare complessivo è di circa il 3%.

Enolitech e Vinitaly Design (padiglione F). Dalle bottiglie in vetro riciclate alle etichette serigrafate, dai packaging alternativi agli oggetti di design per cantine ed enoteche fino ai più avanzati sistemi di tracciabilità e anticontraffazione, e non solo. A Enolitech e Vinitaly Design, i due saloni tematici specializzati di Veronafiere in contemporanea a Vinitaly dal 2 al 5 aprile, ci sono tutte le innovazioni e le tendenze delle tecnologie applicate alla filiera del vino, dell’olio e del beverage fino all’oggettistica. Sono 120 le aziende italiane e internazionali leader del settore presenti nel padiglione F di 4mila mq che, quest’anno, ritorna ad ospitare le principali società enotecnologiche da Cina e Hong Kong, seguite da Francia, Germania, Repubblica Ceca, Spagna e Turchia mentre, per l’edizione 2023, si prepara al debutto la Nuova Zelanda.

In esposizione, oltre alle migliori soluzioni high-tech e digitali per il comparto, anche i complementi come capsule, calici - con Rastal partner ufficiale delle manifestazioni - e tappi e le attrezzature come botti, barili, barrique e tini. Spazio, inoltre, a tutti i servizi dedicati alla progettazione, al trasporto, alle spedizioni e alla logistica. Durante la manifestazione riflettori accesi anche su **Vinitaly Design Int’l Packaging Competition**, il concorso - organizzato da Veronafiere ed Enolitech - che premia il miglior design in termini di packaging di vini, distillati, liquori ma anche di birre e oli extra vergine di oliva (premiatazione 2 aprile). Undici le categorie e 315 i campioni in gara, valutate da una giuria internazionale.

Scheda contenuti principali

Elenco completo riconoscimenti disponibile al link: <https://bit.ly/40KTX1T>

PREVIEW: VINITALY OPERAWINE, SABATO 1° APRILE - EX GALLERIE MERCATALI

Centotrenta produttori in rappresentanza di tutte le regioni e altrettanti vini eletti ‘ambasciatori’ del vino italiano da **Wine Spectator**. Sono i protagonisti di Vinitaly OperaWine, l’anteprima del Salone internazionale del vino e dei distillati in programma sabato 1° aprile alle ex Gallerie Mercatali - di fronte al quartiere fieristico -, realizzata da Veronafiere in collaborazione con la rivista americana tra le più influenti al mondo. Unico evento organizzato all’estero da Wine Spectator, la 12^ edizione della preview di Vinitaly - quest’anno con un concept grafico ispirato all’acqua - vede sul podio delle presenze regionali Toscana (35 aziende selezionate), Piemonte (19) e Veneto (17). In crescita rispetto alle precedenti edizioni il Mezzogiorno, in particolare grazie alle referenze di Sicilia e Campania, con rispettivamente 10 e 8 produttori top scelti ad emblema della tipicità e dell’eccellenza enologica territoriale. Per quanto riguarda la tipologia, a Vinitaly OperaWine 2023 sono i rossi a primeggiare con 96 etichette che dominano le valutazioni dei giudici americani. Completano la super degustazione del 1° aprile, 25 bianchi, 7 sparkling e 2 vini dolci.

Elenco produttori e vini al link: <https://bit.ly/404aDx>

VINITALY AND THE CITY (31 MARZO – 3 APRILE), IL FUORI SALONE DEDICATO AI WINE LOVER

Sarà una vera e propria ondata di wine passion quella che si propagherà da Vinitaly a Verona, pronta ad alzare i calici per **Vinitaly and the City** in un brindisi diffuso per tutta la città. Fuori salone dedicato al pubblico e agli appassionati in programma dal **31 marzo al 3 aprile**, la quattro-giorni colorerà il centro storico scaligero in un mosaico di quasi 50 appuntamenti tra contaminazioni culturali, artistiche, musicali e geografiche, per un mix di degustazioni, masterclass, talk, incontri e visite guidate, tutto all’insegna dell’eccellenza enologica tricolore. E a fare da quartiere

55ª edizione Vinitaly (Veronafiere 2-5 aprile 2023) In contemporanea Sol&Agrifood ed Enolitech

generale nella capitale del vino sarà il triangolo tra **Piazza dei Signori** (Loggia di Fra Giocondo, Loggia Antica, Torre dei Lamberti), **Cortile Mercato Vecchio** e **Cortile del Tribunale**, dove si concentreranno la gran parte degli eventi e le lounge per i tasting. Ad aprire il palinsesto di Vinitaly and the City il 31 marzo sarà **“Lives – L’Incredibile vita di Maurizio Cattelan raccontata in parole e musica”** organizzato per il fuori salone da **ArtVerona**, la fiera d’arte moderna e contemporanea che il prossimo ottobre taglierà il traguardo della 18ª edizione. Una narrazione immersiva per scoprire l’iperbolica vita dell’artista italiano tra i più noti e quotati al mondo, tradotta in parole da **Nicolas Ballario**, esperto di arte contemporanea, volto di Sky Arte e voce di Radio Rai e messa in musica da **Rodrigo D’Erasmus**, **polistrumentista, compositore e membro degli Afterhours** e da **Giulio Favero** (ore 21.00, Loggia di Fra Giocondo, Piazza dei Signori).

All’ombra di Dante, protagonista anche della mostra **“Disposti a salire alle stelle - Il Purgatorio cantica del perdono”** curata da **Franco Nembrini** che sarà presentata il 1° aprile (dalle 15.00 alle 16.00), nella Loggia di Fra Giocondo si trova il cuore di Vinitaly and the City, la grande **Enoteca di Vivite – Alleanza delle Cooperative**, dove sarà possibile degustare varietà da tutta Italia prima di avventurarsi nella **Mixology**, nella Loggia Antica, con le proposte di **Bartenders Group Italia, Nespresso, Molinari, Italian Wine Brands, The Organics by Red Bull, Consorzio dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti Docg, Campari e Acqua delle Stelle by Pernigo**.

La **Lounge di Banca Passadore** - official partner della rassegna - illuminerà le architetture della Corte della Signoria degli Scaligeri, mentre il **Consorzio Tutela Lugana Doc** porterà l’asticella dei brindisi a quota 84 metri, nella terrazza panoramica della **Torre dei Lamberti**. La geografia enologica made in Italy si ridisegna invece nel Cortile Mercato Vecchio, ospite per l’occasione di ambasciate dal Lago di Garda, con il **Consorzio di Tutela Chiarretto e Bardolino**, alla provincia di Treviso, con **Consorzio Vini**

Asolo Montello, fino alla punta dello stivale con la **Regione Calabria**. Qui si terranno anche i **Wine Talk** di Vinitaly and the City condotti dall’enologa e wine writer **Sissi Baratella**, uno spazio di dibattito e confronto tra pubblico e produttori. Si contenderanno infine il Cortile del Tribunale in una rassegna di istantanee dal panorama vinicolo di tutto il Paese, la guida **Vini d’Italia 2023 del Gambero Rosso** e la **Regione Lazio**, protagoniste di degustazioni e tasting con vini premiati e curiosità enogastronomiche.

Tra le novità più suggestive in programma, il lancio della **wine guitar** di Vinitaly and the City in legno di botte di castagno realizzata da **Fabrizio Paoletti**, il liutaio che ha firmato le chitarre di star come Bruce Springsteen, Keith Richards e Joe Walsh (1° aprile). Non mancano gli appuntamenti letterari, in collaborazione con la libreria **Feltrinelli di Verona**, che domenica 2 aprile entra nel palinsesto della manifestazione con due introduzioni a tema enogastronomico. **Roberto Valbuzzi** (figlio d’arte e chef del ristorante Crotto Valtellina, oltre che noto volto televisivo) parlerà del suo “Cuoco, ristoratore, contadino”, edito da Gribaudo (ore 15), mentre **Joe Bastianich** presenterà il libro “Il grande racconto del vino italiano”, scritto con Tiziano Gaia per Mondadori Electa (ore 19). E la parola passa dai giudici al podio di **MasterChef Italia**, con **Edoardo Franco**, vincitore dell’edizione 2023, che lunedì 3 aprile (ore 18) porterà in Piazza dei Signori (Loggia di Fra Giocondo) tutta la grinta di “Daje! La mia cucina senza confini”, edito da Baldini + Castoldi. A Vinitaly and the City spazio anche all’**innovazione** con la presentazione ufficiale del ‘metodo Caporale: un nuovo modo per valutare le bollicine’: un brevetto unico e originale messo a punto da Tommaso Caporale, giornalista e volto televisivo noto come **Mister Bollicine**, che consente la **caratterizzazione dei vini spumanti attraverso il suono delle bollicine nel calice**, **senza ricorrere all’assaggio** (2 aprile, Loggia di Fra Giocondo alle 21.00).

Vinitaly and the City sarà aperto con il seguente orario: venerdì 31 marzo 18:00-23:00 (inaugurazione ore 18:00

Scheda contenuti principali

con **Akènta Sub**, lo spumante subacqueo della cantina **Santa Maria La Palma di Alghero**, official wine del fuori salone), sabato 1° aprile 15:00-23:00, domenica 2 aprile 15:00-23:00, lunedì 3 aprile 18:00-23:00.

Vinitaly and the City è organizzato da Veronafiere in collaborazione con Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona.

Programma completo, info e shop su:

www.vitalyandthecity.com.

VINO: SCENARIO ITALIA

Produzione. Secondo i dati ufficiali Agea, con un volume complessivo di **49,8 milioni di ettoltri** (-0,8% sul 2021), anche nel 2022 l’Italia si è posizionata salda al comando della classifica dei Paesi produttori, un gradino sopra alla Spagna e a due dalla Francia. Secondo le previsioni vendemmiali rilasciate a settembre scorso da Assoenologi, Ismea e Unione italiana vini, nonostante la siccità e il caldo record il vigneto Italia prometteva, all’avvio della campagna vendemmiale, un’annata soddisfacente per quantità e sorprendente per qualità, con uve di qualità dal buono all’ottimo.

Focus vino biologico. L’Italia si conferma protagonista anche nelle dinamiche relative al vino biologico, con quasi tre milioni di ettoltri con una superficie bio che nel 2021 ha raggiunto quota 125.546 ettari. A guidare la classifica regionale di produzione la Sicilia, che rappresenta il 24% del vigneto biologico nazionale (103.771 ettoltri), seguita dalla Puglia (16%, 474.450 ettoltri) e dalla Toscana (15%, 449.119 ettoltri). E nel 2019, a livello mondiale, il Belpaese occupava la terza posizione con il 23% del vigneto biologico mondiale, dietro solo a Spagna (26%) e Francia (24%) (*elaborazioni Osservatorio del Vino su dati Ismea- Sinab*).

Vino e Gdo. L’aumento dei costi delle produzioni e dei prezzi al pubblico hanno reso il 2022 un anno difficile anche per il mercato del vino nella distribuzione moderna. E il 2023 potrebbe ancora essere complicato per i volumi, a causa del manifestarsi degli effetti legati al prezzo, ma potrebbe anche verificarsi un recupero nel secondo

55ª edizione Vinality (Veronafiere 2-5 aprile 2023) In contemporanea Sol&Agrifood ed Enolitech

semestre, se l'inflazione calerà e le promozioni diventeranno più incisive. Questo, in sintesi, il quadro che verrà presentato dall'Istituto di ricerca Circana (già Iri) a Vinality nel corso della 19ª tavola rotonda su vino e distribuzione moderna (lunedì 3 aprile, ore 10.30-12:30 – Centro Congressi Arena, pad. 6-7) a cui parteciperanno i rappresentanti di Circana, Conad, Coop Italia, Carrefour, Gruppo Selex, MD, Federvini e Unione italiana vini. **Sul fronte dei vini più venduti nella grande distribuzione**, il 2022 vede salire sul podio il **Prosecco** (46mln di lit venduti), seguito da **Chianti** (17mln) e il **Lambrusco** (quasi 17mln). Complessivamente il comparto fa registrare - a volume - una flessione del 5,4%, con i vini rossi a -7% e gli spumanti a -4,7% (che diventa -0,2% se si esclude il Prosecco).

SALONI TEMATICI

Vinality Bio. Una direttrice di sviluppo pluriennale, quella messa in campo dalla nuova governance di Veronafiere, in linea con le aspettative delle aziende tricolori a partire da quelle a vocazione green - dal vigneto al calice - di Vinality Bio, il salone tematico specializzato giunto all'ottava edizione. Sono 110 le aziende biologiche presenti al padiglione F del quartiere fieristico e provenienti da quasi tutte le regioni italiane, con Sicilia, Veneto, Toscana, a guidare la classifica territoriale seguite da Piemonte e Puglia. Un'offerta variegata, dalla filosofia altamente identitaria che sta riscuotendo sempre maggiore appeal tra gli operatori e anche i consumatori internazionali. Una nuova tendenza di mercato in ascesa che sta catturando anche le azioni di promozione delle collettive, come quella coordinata dall'Istituto regionale del **Vino e dell'Olio della Regione Sicilia** e del **Consorzio Vintesa**, un gruppo di cantine trasversali di Piemonte, Alto Adige, Toscana, Puglia e Slovenia che hanno scelto l'agricoltura biologica come progetto di vita e di produzione, che hanno scelto Vinality Bio per emergere. A Vinality Bio, spazio anche a degustazioni e masterclass realizzate in collaborazione con **Federbio** e **Vi.Te.**, oltre all'area dell'Enoteca specificamente

dedicata ai vini biologici certificati (galleria 11-12) con oltre 100 etichette in degustazione per orientare gli operatori. **International Wine Hall.** Il padiglione dedicato alla produzione internazionale che ospita la maggior parte degli espositori esteri presenti a Vinality. Diversi i Paesi presenti agli stand dalla **Francia** al **Libano**, dal **Sud Africa** a **Santo Domingo**, dal **Portogallo** alla **Spagna** senza dimenticare **Austria**, **Argentina**, **Brasile** e **Croazia**. Tra le new entry dell'edizione 2023, **Messico**, poi **Armenia**, **Bulgaria**, **Algeria** e **Tunisia** in collettiva e il progetto **Open Balkan** che vede i produttori di vino di **Serbia**, **Albania** e **Macedonia del Nord** presentare i vini dei vari vigneti della regione, selezionati per presentare la diversità e le potenzialità ancora sconosciute del panorama enologico di questi tre paesi.

Micro Mega Wines – Micro size, mega quality. “Piccolo è bello” è lo slogan di Micro-Mega Wines – Micro Size, Mega Quality, la sezione di Vinality curata dal wine writer di fama internazionale Ian D'Agata e dedicata alle produzioni di piccoli volumi, di nicchia e a tiratura limitata che giunge quest'anno alla seconda edizione. Confermata la presenza di circa 40 aziende per un palinsesto di degustazioni e masterclass che quest'anno varcheranno i confini della fiera, con attività organizzate anche a Vinality and the City. Tra i partecipanti, i vini prodotti da Nerello Mascalese di Calabria, il Dorona della laguna veneta, il Moscato Giallo dei Colli Euganei, l'Albarossa piemontese passando per l'autentico Trebbiano Abruzzese fino al Cabernet Franc in Toscana e il Maceratino Ribona.

Mixology. L'arte della miscelazione dei cocktail si conferma a Vinality con Mixology, la sezione espositiva pronta a intercettare i nuovi trend dei miscelati a base di vini, liquori e distillati. In calendario, nei quattro giorni di fiera, masterclass e appuntamenti guidati da alcuni dei bartenders più talentuosi presenti sulla piazza. Tra gli stand in esposizione, produzioni particolari di nicchia di altissima qualità.

DEGUSTAZIONI DA NON PERDERE

Scheda contenuti principali

C'è tutta l'Italia enoica nel calendario degli eventi e delle degustazioni del 55° Vinality, a Veronafiere dal 2 al 5 aprile: un percorso completo da Nord a Sud, isole comprese, alla scoperta dell'immenso patrimonio varietale del Belpaese. Oltre 80 gli appuntamenti previsti ad oggi dal palinsesto del Salone internazionale dei vini e dei distillati, a partire dai **Grand Tasting** quotidiani di Vinality fino alle degustazioni dal globo dell'**International Wine Hall** passando per i **Tasting Ex...Press** organizzati in collaborazione con le più importanti riviste estere di settore e il **Vinality Tasting – The DoctorWine Selection** a cura di Daniele Cernilli, direttore della Guida essenziale ai vini d'Italia. Confermati anche il walk around tasting dell'**Orange Wine Festival** (3 aprile, sala argento Palaexpo dalle 11 alle 18), le masterclass dedicate all'arte della miscelazione nell'area **Mixology** (2° piano Palaexpo) e gli appuntamenti di **MicroMega Wines**, la sezione realizzata dal wine writer Ian d'Agata per dare risalto alle piccole produzioni di nicchia, a tiratura limitata e di altissima qualità. Spazio, infine, nell'**Organic Hall** (padiglione F) alle degustazioni dedicate ai vini biologici a cura di Vinality in collaborazione con **Vi.Te** e **FederBio**.

Grand Tasting e degustazioni top di Vinality.

È la degustazione **Tre Bicchieri 2023** del **Gambero Rosso** ad aprire le degustazioni di Vinality domenica 2 aprile (dalle 11 alle 16.30 in sala Argento, Palaexpo). Al via, nella stessa giornata, anche i **Grand Tasting** di Vinality con **Il Santo Bevitore: vini di abbazie e monasteri** (ore 15, sala Tulipano Palaexpo) con otto vini provenienti dalla tradizione plurisecolare di questi luoghi di culto ma anche di produzione vitivinicola. Si prosegue lunedì 3 aprile con **The identity capital: reimagining Italian whites** (ore 11, sala Tulipano Palaexpo), l'appuntamento dedicato al capitale identitario dei vini bianchi italiani guidato dal Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli. Martedì 4 aprile è il turno di **Barolo e Barbaresco terroir: una presentazione approfondita di biotipi, cloni, cru, persone e vini** (ore 11, sala Argento Palaexpo), un focus sulla diversità dei terroir

55ª edizione Vinitaly (Veronafiere 2-5 aprile 2023) In contemporanea Sol&Agrifood ed Enolitech

piemontesi a cura di Ian D'Agata, seguito da un tour **Tra le aziende che hanno fatto grande l'Italia del vino** (ore 15, sala Argento Palaexpo), l'evento-degustazione condotto da **Riccardo Cotarella** e **Luciano Ferraro**. Chiude il panel dei Grand Tasting **Un viaggio per i mari d'Italia: alla scoperta dei vini famosi e le stelle emergenti delle isole** (ore 11) per fare emergere il potenziale vitivinicolo proveniente da isole e arcipelaghi con 15 etichette pronte all'assaggio. Le nuove generazioni sono invece il focus di **Young to Young**, le tre sessioni di degustazione realizzate dai giornalisti enogastronomici **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti** con al centro il racconto di dieci giovani produttori di vino che si confronteranno con la new generation dei social *wine writer* (sala Iris Palaexpo, 2 aprile dalle 15 alle 17; 3 e 4 aprile dalle 11 alle 13), mentre il cambiamento climatico e le sue ripercussioni dalla vigna alla bottiglia sarà indagato nell'appuntamento **New trends – Wine to the moon and back**, la degustazione con sette calici da diversi paesi dal vecchio e dal nuovo mondo a cura delle **Donne del vino** (2 aprile, sala Tulipano Palaexpo, dalle 11.30 alle 13.00).

Vinitaly Tasting – The DoctorWine Selection (Galleria 2/3 Stand 11).

Si concentra sull'eterogeneità e la tipicità della produzione vinicola del Belpaese il programma di degustazioni di **Vinitaly Tasting – The DoctorWine Selection**, l'area organizzata da Veronafiere in collaborazione con Daniele Cernilli e studiata per gli operatori e i buyer del settore horeca. Si parte domenica 2 aprile (ore 10.30) con l'approfondimento sui vini di Sicilia e Sardegna; dalle isole all'entroterra fino al Nord con l'appuntamento dedicato all'Alto Adige (ore 13). Ultimo tasting della giornata quello dedicato ai colori del vino, dai bianchi ai rossi fino ai rosati (ore 15.30). Lunedì 3 aprile è il turno del Chianti Classico (ore 10) e dei vitigni resistenti (ore 13), seguiti dai bianchi autoctoni (ore 15.30). Spazio, martedì 4 aprile, alle bollicine (ore 10) e alle produzioni del Piemonte (ore 12.20) per poi proseguire con la potenza dei vini rossi (ore 14.45) e gli autoctoni in rosso (ore 17). Il viaggio alla scoperta dell'Italia

Scheda contenuti principali

metodo classico delle più importanti denominazioni è al centro della degustazione di **Vinum**, testata di riferimento per Germania, Austria e Svizzera. Lunedì 3 aprile, la tedesca **Weinwirtschaft** presenta una selezione di vini italiani vincitori dell'edizione Spring Tasting 2023 di Mundus Vini. Si prosegue martedì 4 aprile con l'unicità dei vini sloveni nel tasting della rivista **Revija Vino** e il focus sulla tipicità regionale del made in Italy in 10 etichette raccontata da **Decanter**. Chiude il programma dei tasting Ex...Press il **Seminario Permanente Veronelli** (4 aprile) che con **Ieri, oggi, domani**: una selezione di etichette esemplificative del vino del futuro ma sempre in grado di conquistare vecchi e nuovi consumatori.

International Wine Hall (padiglione D).

Gli assaggi dal mondo condensati in un padiglione con le degustazioni in programma nell'International Wine Hall. Tra i vini protagonisti dei tasting quelli provenienti da Francia, Armenia, Slovenia, Sud Africa, Austria e Croazia. Novità dell'edizione 2023, l'appuntamento con **Open Balkan** che vede i produttori di vino di Serbia, Albania e Macedonia del Nord presentare le etichette dei diversi vigneti dell'area, tra identità e potenzialità del panorama enologico dei tre Paesi.

NON SOLO VINO: LA GRANDE CUCINA DI VINITALY E SOL&AGRIFOOD

Non solo vino. A Vinitaly la tradizione e il meglio della gastronomia nazionale vengono celebrati al primo piano del Palaexpo con il **Ristorante d'Autore**. Per 4 giorni, quattro chef si alterneranno nella preparazione di grandi piatti della cucina made in Italy in versione moderna e gourmet. Si parte domenica 2 aprile con Francesco Morano, chef del Ristorante Pinocchio di Borgomanero (Novara); lunedì 3 aprile è il turno Beppe Maffioli, chef del ristorante Carlo Magno di Collebeato (Brescia); in cucina martedì 4 aprile il patron del ristorante Pescheria di Salerno Luigi Iapigio; chiude mercoledì 5 aprile l'esperienza gourmand Matteo Grandi, chef del ristorante Matteo Grandi in Basilica di Vicenza.

vitivinicola si chiude mercoledì 5 aprile con le degustazioni 100% Sangiovese (ore 10.30) e Supertuscan (ore 13).

Degustazioni Consorzi e associazioni: selezione.

Riflettori accesi anche sulle degustazioni organizzate da Consorzi e dalle associazioni. Tra queste, l'anteprima 2019 di *Terralectae* del **Consorzio Chianti Rufina** (3 aprile, ore 15.00 – Sala B pad. 10, 1° piano) e il tasting del **vino Nobile di Montepulciano** a cura del rispettivo consorzio di tutela (3 aprile, ore 11.00 – Sala A pad. 10, 1° piano). Si resta in Toscana con *10 years challenge 2008-2018*, realizzata dal **Consorzio del vino Brunello di Montalcino** (2 aprile, ore 11.00 – pad.9 stand B6, su invito). È invece un asse toscano – veneto quello proposto dal **Consorzio vini Valpolicella** con il pairing Amarone e Recioto e sigaro Toscano classico (2 aprile, ore 15.00 – spazio Sigaro Toscano). Sempre in Veneto **Le Famiglie Storiche** raccontano posizionamento e contemporaneità di consumo dell'Amarone in una masterclass con 13 etichette in batteria (4 aprile, ore 11.00 – Sala Tulipano, Palaexpo piano -1), mentre il **Consorzio Vini Asolo Montello** propone un percorso culturale in 7 calici alla scoperta dell'Asolo Prosecco (4 aprile, ore 11.00 – Sala C pad. 10, 1° piano). Spostandosi nelle Marche, l'**Istituto marchigiano di tutela vini** dedica una degustazione alla duplice anima del Verdicchio, da Jesi a Matelica (3 aprile, ore 15.00 – Sala Iris, Palaexpo piano -1). Mentre il consorzio più antico d'Italia, quello dell'**Asti Docg**, propone una verticale di Moscato d'Asti in abbinamento ai prodotti dei Maestri Pasticceri dell'accademia Ampi (3 aprile, ore 11.00 – pad.10 stand F2). In calendario, inoltre, la selezione delle etichette premiate con il Tastevin e le Gemme dalla guida Vitae 2023 nel walk around tasting di **Ais** (5 aprile, ore 11.00 – Sala Tulipano, Palaexpo piano -1). **Tasting Ex... Press.**

Al 55° Vinitaly confermati gli appuntamenti organizzati dalla stampa estera in collaborazione con la fiera. Nel giorno dell'inaugurazione (domenica 2) lo **Champagne, dalla prospettiva delle annate**, è il protagonista del tasting guidato dalla rivista francese **Gilbert&Gaillard** mentre il

55ª edizione Vinitaly (Veronafiere 2-5 aprile 2023)

In contemporanea Sol&Agrifood ed Enolitech

Al **Self-service d'autore** (1° piano galleria padiglioni 11/12) spazio agli chef dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe che alla modalità del self-service coniugano qualità e innovazione. Quattro cuochi in rappresentanza di quattro diverse Regioni si alterneranno per soddisfare anche i palati più esigenti. Ad aprire le cucine domenica 2 aprile lo chef Riccardo Di Giacinto del ristorante Alloro di Roma; dal Lazio alla Lombardia lunedì 3 aprile con lo chef Dario Guidi di Antica Osteria Magenes (Barate di Gaggiano - Milano). Martedì 4 aprile si scende in Puglia con lo chef Leonardo Vescera del Ristorante il Capriccio di Vieste (Foggia). Per l'ultima giornata (mercoledì 5 aprile) si torna in Veneto con lo chef Andrea Valentineti del Ristorante Radici di Padova.

Nel padiglione di Sol&Agrifood, il **Goloso Restaurant** si propone in una veste inedita con i cuochi della Fic (Federazione italiana cuochi) pronti a sfidarsi in un cooking show per la creazione di piatti originali all'insegna della rielaborazione delle tipicità regionali del Belpaese, abbinate alla carta dei vini e delle birre artigianali a cura di Ais. Per un pranzo sfizioso si può anche optare per il **Take Away Goloso** dove gli chef Fic propongono prodotti di eccellenza *dell'italian style* in versione *finger food*.

Per una pausa più veloce ma senza rinunciare al gusto è pensato invece **Speedy Goloso** (area esterna pad. C), che offre il meglio dello street food maremmano insieme ad un'ampia gamma di prodotti biologici e gluten free. Il "cibo da strada" è protagonista anche dello **Street Food Gourmet** (area esterna pad. 11) dove dieci food truck presentano la loro idea di cucina, pratica e informale, dalla pasta artigianale alla pizza, dagli hamburger agli hot dog gourmet, senza dimenticare le proposte vegane e vegetariane. Nel **Food Park** (area esterna H) si concentra la cucina tipica altoatesina (Franziska), maremmana (Terre di Maremma) e veneta (Lovato) a cui si aggiunge il **Ristorante del Piemonte** con la cucina degli stellati Walter Ferretto del Ristorante Il Cascinale Nuovo di Isola d'Asti nelle giornate di domenica e lunedì e Gian Piero Vivalda del Ristorante Antica Corona

Reale di Cervere (Cuneo) nelle giornate di martedì e mercoledì. Chiude la proposta culinaria di Vinitaly l'**AgriBio Bistrot**, nel padiglione di Enolitech, con una selezione di piatti ispirati alla vita rurale e agricola, dove i prodotti artigianali e di alta qualità si coniugano alle cucine delle migliori trattorie del Belpaese.

ITALIA – SPAZIO ESPOSITIVO (PALAEXPO)

IL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTRE A VINITALY

Domenica 2 aprile:

Inaugurazione mostra Bacco Divino (ore 12.30 – ITALIA spazio espositivo, Palaexpo)

Presentazione e apertura della mostra con i due Bacco di Guido Reni e Caravaggio, in arrivo dalla Galleria degli Uffizi di Firenze.

Intervengono: **Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste** e **Gennaro Sanguliano, ministro della Cultura**

Partecipa: Eike Schmidt, direttore della Galleria degli Uffizi Modera: Bruno Vespa

Vino: fare sistema (ore 15.30 – Sala Respighi, Palaexpo 1° piano)

Partecipa: **Antonio Tajani, ministro degli Affari esteri**

Intervengono: Patrizio La Pietra, sottosegretario Masaf; Matteo Zoppas, presidente Ice; Ettore Prandini, presidente Coldiretti; Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura; Cristiano Fini, presidente CIA; Tommaso Battista, presidente Copagri; Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi; Luca Rigotti, coordinatore settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative; Lamberto Frescobaldi, presidente Unione italiana vini; Micaela Pallini, presidente Federvini; Giangiacomo Gallarati, presidente Federdoc Modera: Edoardo Spera, direttore Agricola

Lunedì 3 aprile:

Il vino: salute, imprese e turismo (ore 10.00 – Auditorium

Verdi, Palaexpo piano -1)

Scheda contenuti principali

Intervengono: **Adolfo Urso, ministro delle Imprese e del Made in Italy; Daniela Santanchè, ministro del Turismo e Orazio Schillaci, ministro della Salute**

Partecipa: Luca De Carlo, presidente della commissione Agricoltura del Senato Modera: Simone Savoia

Il vino e l'Europa (ore 14.30 – Sala Rossini, 1° piano Galleria Padiglioni 6/7)

Interviene: Mirco Carloni, presidente della commissione Agricoltura della Camera

Partecipano gli eurodeputati: on. Nicola Procaccini, on. Herbert Dorfmann, on. Paolo de Castro, on. Nicola Danti, on. Ignazio Corrao, on. Marco Zanni Modera: Nicola "Tinto" Prudente

Martedì 4 aprile:

Il vino e il territorio (ore 10.00 – Sala Rossini, 1° piano Galleria Padiglioni 6/7)

Interviene: **Guido Crosetto, ministro della Difesa**

Partecipano: Luigi D'Eramo, sottosegretario Masaf e Federico Caner, coordinatore commissione politiche agricole della Conferenza delle Regioni

Durante la manifestazione prevista anche la presenza di Giorgia Meloni, presidente del Consiglio dei Ministri

I CONVEGNI

Convegno "L'Enoturismo delle Marche": domenica 2 aprile (ore 12.45 – Terrazza Marche, pad. 7) una panoramica su sfide e opportunità per il territorio regionale con i contributi, tra gli altri, di presidente e assessore all'Agricoltura della Regione Marche, Francesco Acquaroli e Andrea Maria Antonini, e del presidente Imt, Michele Bernetti. Coinvolti anche 31 sindaci del territorio delle denominazioni Verdicchio dei Catelli di Jesi e Verdicchio di Matelica.

Convegno Vino e Salute: domenica 2 aprile (ore 14.30 – 16.30, Centro servizi Hall 6-7 Piano 1) in programma il convegno organizzato da Filiera Italia in merito al tema vino e salute. Focus dell'incontro: l'Europa e i rischi di demonizzazione del consumo di vino. I risvolti economici e

55ª edizione Vinitaly (Veronafiere 2-5 aprile 2023) In contemporanea Sol&Agrifood ed Enolitech

culturali, la difesa della filiera vitivinicola quali patrimonio del Paese.

Convegno Unicredit “Gli asset che creano valore per la filiera vitivinicola italiana: mercati, territori, imprese”: domenica 2 aprile (ore 15.00 – Auditorium Verdi, Palaexpo piano -1) il convegno di Unicredit con la presentazione della ricerca “Gli asset che creano valore per la filiera vitivinicola italiana: mercati, territori, impresa” a cura del responsabile di Nomisma Wine Monitor Denis Pantini. A seguire la tavola rotonda che indaga lo sviluppo e la promozione del vino italiano con Paolo De Castro, europarlamentare e presidente comitato scientifico di Nomisma, Sandro Boscani, presidente Masi Agricola e Annalisa Areni, head of client strategies Unicredit. Chiude il panel la premiazione delle imprese “Best Ambassador” del vino italiano partecipanti all’assessment Unicredit – Wine Monitor 2023. Introduce: Giorgio dell’Orefice, giornalista Il Sole 24 Ore; saluti in apertura di Federico Bricolo, presidente Veronafiere e Remo Taricani, deputy head di Unicredit Italia.

Convegno “I giovani wine food lover e le Marche”: domenica 2 aprile (ore 15.00 – Terrazza Marche, pad. 7) la presentazione dell’indagine condotta dall’Associazione nazionale Donne del Vino e condotta dal docente dell’Università Politenica delle Marche e della Luiss Business School Gabriele Micozzi alla presenza dell’assessore regionale all’Agricoltura, Andrea Maria Antonini, di Daniela Sorana, delegata per le Marche delle Donne del Vino e di Marianna Cardone, vicepresidente nazionale dell’Associazione Donne del Vino. Modera l’incontro la winemaker Eleonora Marconi.

Convegno “Le cantine consultano la distribuzione moderna: come far fronte alle turbolenze dei mercati?”: lunedì 3 aprile (ore 10.30-12.30 – Sala Puccini, Centro Congressi Arena pad. 6-7) si terrà la diciannovesima edizione della tavola rotonda sul mercato del vino nella

distribuzione moderna con la presentazione della ricerca Circana (ex Iri) per Vinitaly. Focus sull’andamento di vino e bollicine, con le classifiche dei vini più venduti nella DM e quelli emergenti. Spazio anche all’andamento delle promozioni, sui vini MDD (al marchio del distributore) e sulle produzioni biologiche.

Intervengono i rappresentanti di Circana, Carrefour, Conad, Coop Italia, Gruppo Selex, MD, Federvini e Unione Italiana Vini. A seguire, la **cerimonia di premiazione di Vini & Consumi Awards 2023** (ore 12.30-13.30 Sala Puccini, Centro Congressi Arena pad. 6-7) che individua le aziende del settore vitivinicole che nel 2022 si sono distinte nell’ideazione e realizzazione di attività di marketing, comunicazione e prodotto. Il concorso, giunto alla sua nona edizione, è organizzato da Edizioni Turbo.

Convegno “SOstain: la sostenibilità made in Sicily”: lunedì 3 aprile (ore 15.00-16.00 – Respighi, Palaexpo piano -1) avrà luogo la presentazione dell’attività promossa da SOStain Sicilia – la fondazione creata dal Consorzio di tutela vini Sicilia SOC e Assovini Sicilia – in tema di sostenibilità ambientale, sociale ed economica in collaborazione con le aziende vitivinicole aderenti, oltre a diversi partner istituzionali.

Assemblea Generale ordinaria Assoenologi: si terrà martedì 4 aprile (ore 09.30-13.00 – Sala Salieri, Palaexpo piano -1).

Convegno “Il futuro del vino sostenibile: il caso IMT in Italia”: martedì 4 aprile (ore 10.00 – Terrazza Marche, pad. 7) l’approfondimento con il contributo di Nomisma sull’evoluzione sostenibile del vigneto marchigiano grazie anche alle policy dell’Istituto di tutela. Intervengono il presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei deputati, Mirco Carloni, il presidente Imt, Michele Bernetti, la responsabile Ricerca e Sviluppo di Valoritalia, Sandra Furlan, e la project manager di Nomisma, Evita Gandini.

Scheda contenuti principali

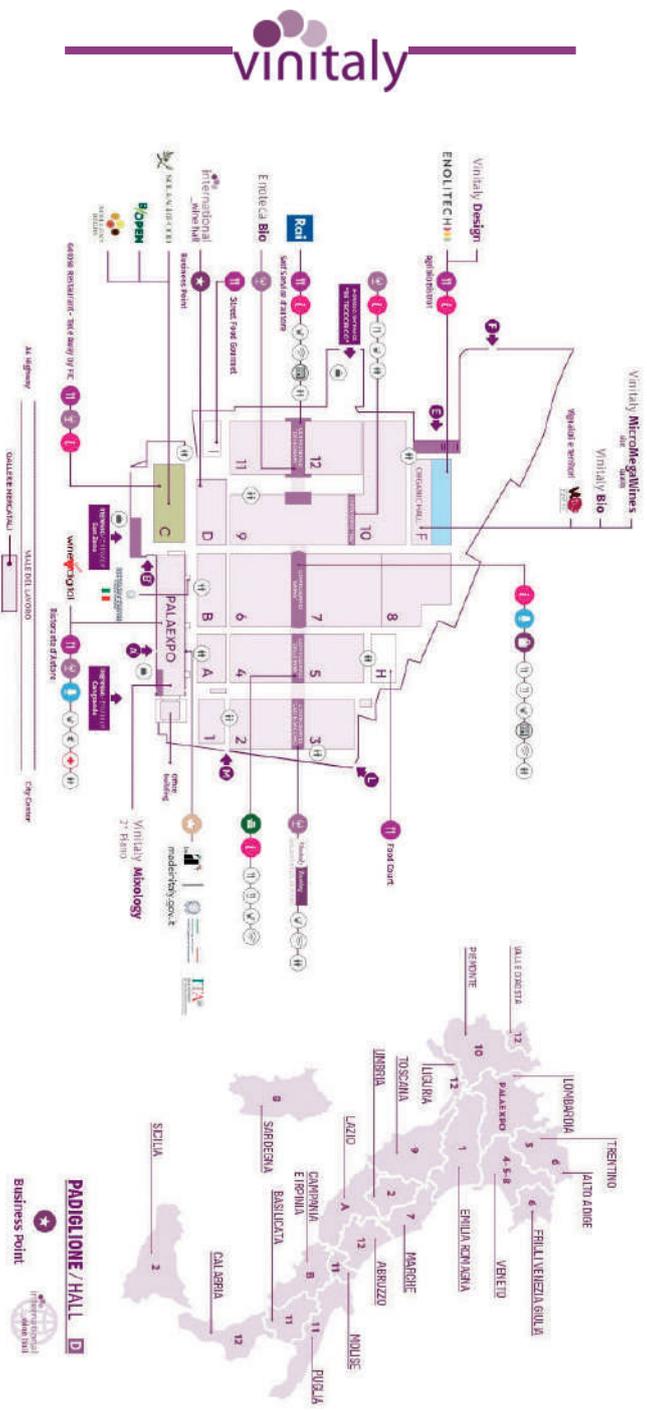
Convegno “What’s happen in the US wine market?”: è in programma martedì 4 aprile (ore 11.00 – *area da definire*) il question time con **Robert Tobiasen, il presidente degli importatori wine & beverage USA**, organizzato da Unione italiana vini in collaborazione con Veronafiere. Un insight sul primo mercato del vino italiano (1,8 miliardi di euro il valore delle vendite di etichette made in Italy nel 2022), con focus sui trend consumer tra inflazione e riflessi bellici, gli sparkling e gli still wines nel cambio etnico – generazionale, e la comunicazione rivolta al pubblico dei giovani. A stimolare il dibattito, le domande degli stakeholder di Unione italiana vini: Lamberto Frescobaldi (presidente Uiv), Filippo Polegato (Astoria Wines), Massimo Romani (Argea), Massimo Tuzzi (Terre Moretti) oltre a Francesco Meggiolaro (Commissione Europea).

Modera: Giulio Somma, direttore Corriere Vinicolo.

Convegno “Blockchain e digitalizzazione: la nuova frontiera per una filiera vitivinicola sostenibile”: la tracciabilità e la trasparenza a tutela del Made in Italy sono i temi al centro del convegno organizzato da Ice in collaborazione con Vinitaly in programma martedì 4 aprile (ore 16.00-17.30 – Sala Salieri, Palaexpo piano -1).

Assemblea Le Donne del vino: l’appuntamento con l’Assemblea le Donne del vino è mercoledì 5 aprile (ore 12.00-14.00 – Sala Puccini, Centro Congressi Arena, pad 6-7).

MAPPA / MAP



SERVIZI | SERVICES VINITALY

- Degustazioni / Tastings
- Sala Stampa / Press Room
- Centro Congressi / Conference Centre
- ITA Buyer / Lemge
- Boutique Vinalty
- In-fo Point / Sale Service Assistenza Espositori, Vendita catalogo / Exhibitor info Point, Catalogue sales

SERVIZI | SERVICES VERONAFIERE

- Bar
- Sala di stato / State Palace
- Servizi / Services
- Edicola / Newsagents
- Toilette
- Deposito bagagli / Luggage Office
- Pronto Soccorso / First Aid
- Baracconi / ATMs

INFO UTILI / USEFUL INFO



► **scrivere a/write to vinalitypress@veronafiere.it**



► **VINITALY**
<https://media.filmand.it/s/vinality2023>
Pw: **stampa**

SOL&AGRIFOOD
https://media.filmand.it/s/sol_agrifood202
Pw: **stampa**

VINITALY AND THE CITY
https://media.filmand.it/s/vinality_thecity2023
Pw: **stampa**

COMUNICATI STAMPA / PRESS RELEASES:
<https://www.vinality.com/press/comunicati-stampa/>

SALA STAMPA / PRESS OFFICE:
Centroservizi Delle Erbe > **padiglioni/halls 4/5 - 1° piano/floor**

#vinality2023

linkedin Vinality Official
twitter @vinalitytasting
facebook @vinalityofficial
instagram @vinalityofficial
youtube @VinalityItVerona
web www.vinality.com



CONTATTI / CONTACTS

Ufficio Stampa Veronafiere / Veronafiere Press Office
+ 39.045.8298.242 - 210 - 350
vinalitypress@veronafiere.it