



WORLD WINE BUSINESS  
SINCE 1967



DDMBRANDING.COM

58<sup>TH</sup> EDITION

APRIL 12-15, 2026  
VERONA, ITALY

CARTELLA STAMPA  
VINITALY 2026

Produced by



In collaboration with



Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale



ITALIAN TRADE AGENCY



Other wine and food events of Veronafiere



14-15 MARCH 2026



11 APRIL 2026

Together with Vinitaly



12-15 APRIL 2026



12-15 APRIL 2026



12-15 APRIL 2026

Media Partner



Content Partner



*A Veronafiere dal 12 al 15 aprile*

## **VINITALY, INCOMING STRATEGICO CONFERMATO**

### **NUOVE AREE NO-LO E SPIRITS. PIU' SPAZIO AL TURISMO NEI TERRITORI E IN CANTINA**

**Nella ranking list degli arrivi, prima la delegazione nordamericana (Usa e Canada) che registra già l'exploit del contingente canadese (+31 top buyer sul 2025). Sempre in zona extra Ue, è stato potenziato l'ingaggio della domanda asiatica di vino italiano guidata dalla Cina, ma con accrediti in crescita da India, Giappone, Thailandia, Vietnam, Corea del Sud, Singapore, Malesia e Filippine. L'area Sudamericana vede Brasile e Messico tra le piazze più dinamiche. In forte crescita anche gli operatori dell'Africa con un perimetro di azione allargato a 10 Stati. Dentro ai confini europei, Germania, Paesi Nordici ed Est Europa confermano la centralità del vino italiano nelle rispettive piazze.**

**Verona, 12-15 aprile 2026.** Guarda ai mercati con incoming mirato e alle nuove tendenze con aree dedicate la **58<sup>a</sup> edizione di Vinitaly**, il Salone internazionale dei vini e dei distillati, in programma a Veronafiere dal **12 al 15 aprile**, presentato oggi a Roma - a Palazzo Montecitorio - alla presenza del presidente della Camera dei Deputati, **Lorenzo Fontana**, del ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, **Francesco Lollobrigida** e del presidente di ITA-Italian Trade Agency, **Matteo Zoppas**, oltre ai vertici della fiera **Federico Bricolo**, presidente, e **Gianni Bruno**, direttore generale vicario.

Con quasi **4mila aziende** del Made in Italy enologico presenti in quartiere, format e contenuti rinnovati e un palinsesto di oltre 100 eventi ufficiali tra degustazioni e focus, la manifestazione consolida la propria capacità di attrazione e connessione tra operatori globali. Un hub di relazioni business sulle principali destinazioni storiche ed emergenti del vino italiano confermato anche dai primi risultati della campagna di incoming Veronafiere/ITA - Italian trade Agency, che in questi giorni affronta lo sprint finale. Ad oggi, sono oltre **1.000 i top buyer** selezionati, invitati e ospitati congiuntamente dalla società fieristica e dell'Agenzia pubblica preposta alla promozione. Attesi, inoltre, ulteriori operatori professionali esteri da oltre 130 Paesi.

“In uno scenario internazionale sempre più articolato, Vinitaly rafforza il proprio ruolo come motore dell'internazionalizzazione del vino italiano, grazie anche a un sistema di incoming altamente profilato che consente di intercettare domanda qualificata e di accompagnare le imprese verso nuove direttrici di sviluppo sui mercati esteri senza trascurare i consumi interni a cui dedichiamo una ricerca mirata - ha dichiarato il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo** -. Per questo, la manifestazione evolve in sintonia con i cambiamenti del mercato e con le esigenze delle aziende, proponendo strumenti, contenuti e occasioni di incontro sempre più mirati a sostenere la competitività del comparto. Il nostro obiettivo - ha concluso Bricolo - è offrire risposte strutturate al sistema vino, affiancando le imprese non solo sul piano commerciale ma anche sui temi strategici che ne determineranno il futuro.

Per ora, in testa tra i **70 Paesi** di provenienza degli operatori profilati coinvolti nel piano strategico e presenti al prossimo Vinitaly, c'è la **delegazione nordamericana** (Usa e Canada) che registra già l'exploit del contingente canadese (+31 top buyer sul 2025). Sempre in zona **extra Ue**, è stato potenziato l'ingaggio della **domanda asiatica** di vino italiano guidata sempre dalla Cina, ma con accrediti che si prospettano in crescita da India, Giappone, Thailandia – che ospitano anche le tappe estere di Vinitaly – oltre che da Vietnam, Corea del Sud, Singapore, Malesia e Filippine. L'**area Sudamericana** si posiziona per numerosità del programma di incoming 2026, con Brasile e Messico tra le piazze più dinamiche. In forte crescita anche gli operatori dell'Africa che quest'anno registra un perimetro di azione allargato a 10 Stati. Dentro ai confini europei, Germania e Paesi Nordici confermano la centralità del vino italiano nelle rispettive piazze. Completano la geografia diverse Nazioni dell'Est Europa.

Sul fronte dei temi e dei format, Vinitaly 2026 amplia e diversifica ulteriormente la propria proposta, intercettando i trend emergenti e rafforzando l'integrazione tra filiere, contenuti e occasioni di business. Tra le principali novità, cresce

il progetto dedicato ai No-Lo Alcohol con **NoLo – Vinality Experience**: la start up in collaborazione con Unione Italiana Vini debutta con una nuova collocazione espositiva (2° piano Palaexpo) e un calendario strutturato di degustazioni, masterclass e focus di mercato su un segmento in forte espansione. Si rinnova anche l'offerta sui distillati e la mixology con **Xcellent Spirits**: un'area dedicata (hall C) realizzata con Gang of Spirits, pensata per favorire la connessione tra il mondo del vino e quello dei distillati a livello internazionale.

Sempre più centrale il ruolo dell'enoturismo, con **Vinality Tourism** che si consolida, anche a livello espositivo, con un programma che copre tutti i giorni di manifestazione e rafforza il calendario di incontri b2b grazie a un incoming mirato di buyer e tour operator specializzati, affiancato da nuove formule esperienziali dedicate ai territori e alle cantine. **Due i poli tematici** del turismo del vino a Vinality: il primo realizzato da Veronafiere e Wine Tourism Hub in collaborazione con i partner Wine Suite, Wine Meridian e Winedering nella **galleria tra i padiglioni 2 e 3** e il secondo firmato totalmente dalla fiera in **Sala Vivaldi** (Palexpo, piano-1) con quattro focus tra convegni, indagini e ricerche a cura del Movimento turismo del vino, Roberta Garibaldi (esperta di turismo, docente di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo), Unicredit-Nomisma Wine monitor e dall'Università degli studi di Verona e BAM Strategie culturali in collaborazione con ArtVerona. Spazio anche alla ristorazione con concept mirati e ampliati per celebrare la Cucina Italiana patrimonio culturale immateriale Unesco. Presenti chef stellati e giovani promesse internazionali.

L'evoluzione riguarda anche i servizi e il digitale, con il potenziamento di **Vinality Plus**, con al centro il **nuovo Buyers Club**, la piattaforma di networking che da quest'anno favorisce il business bidirezionale tra produttori e buyer internazionali registrati, e l'esordio di **Bacco AI**. Accanto alle novità, si confermano gli appuntamenti e le aree tematiche che completano l'offerta espositiva e contenutistica, insieme al palinsesto di eventi che da **Vinality OperaWine** (11 aprile) al fuori salone **Vinality and the City** (10-12 aprile), contribuiscono a rafforzare il legame tra business, territori e pubblico.

La presentazione di Vinality 2026 nella Sala della Lupa della Camera dei Deputati è stata preceduta dal talk **“Coraggio e visione, i precursori del vino guardano al futuro”** con gli interventi di Piero Antinori, Marco Caprai, Paolo Damilano, Gaetano Marzotto e José Rallo, moderati dal vicedirettore del Corriere della Sera, Luciano Ferraro.

[www.vinality.com](http://www.vinality.com)

**Area Media Corporate & Products Veronafiere**

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it);

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

**Ispropress**

Benny Lonardi (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e Simone Velasco (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))



## VINO, (OSS. UIV-VINITALY): AUMENTA LA PLATEA DI CONSUMATORI ANCHE GRAZIE AI GIOVANI

### CRESCERE L'APPROCCIO EDONISTICO E RESPONSABILE A SCAPITO DEGLI USER QUOTIDIANI

### IL PROFILO DEI NUOVI ENO-CONSUMATORI ITALIANI ALLA PRESENTAZIONE DI VINITALY

**Verona, 12-15 aprile 2026.** I consumatori di vino in Italia sono poco meno di 30 milioni di persone, il 55% della popolazione. I numeri negli ultimi cinque anni risultano stabili, mentre allargando lo sguardo fino al primo decennio del nuovo millennio (2011), si registra addirittura una crescita di oltre 600 mila unità. I nuovi dati generali sull'eno-platea di consumatori del Belpaese, fotografati dall'Osservatorio Uiv-Vinitaly in occasione della presentazione della prossima edizione della manifestazione di Veronafiere di riferimento del vino italiano (12-15 aprile) tenutasi oggi a Roma alla Camera dei Deputati, forniscono un quadro molto lontano da quanto sin qui immaginato e sostenuto da gran parte del settore, in particolare sui giovani. Si beve meno, e questo è vero, ma perché – rileva lo studio l'Osservatorio che ha analizzato i consumi negli ultimi due decenni su base Istat e Iwsv – è scesa la quota di user quotidiani, specie di recente, tra le fasce più mature. Oggi si sono invertiti i fattori in maniera speculare: il 61% degli italiani consuma saltuariamente contro il 39% dei "quotidiani": nel 2006 il rapporto era quasi millimetricamente inverso.

Si beve meno ma aumenta la platea. È un'evoluzione che rispecchia il grado di maturità nel rapporto degli italiani con il vino: più consapevoli, più moderati e più in linea con la ricerca edonistica e qualitativa del consumo. Ad allargare la platea sono, a sorpresa, proprio i più giovani, che incidono meno sui consumi solo perché in termini numerici sono inferiori anche solo rispetto a 20 anni fa. È vero – afferma l'analisi – che i pesi più marcati tra gli user si evidenziano tra le fasce mature/anziane, con una quota al 66% per gli over 45, ma è altrettanto vero che la pur piccola (vale il 7% dei consumatori) fascia 18-24 anni è l'unica ad aver visto crescere significativamente la propria quota: +8 punti percentuali (dal 39% al 47%), a fronte di una stabilità nelle fasce più mature, e una perdita tra i Millennials (29-44 anni) in testa.

Un buon segnale per una coorte che dà stabilità alle proprie abitudini di consumo in modo più graduale, come rileva il responsabile dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly, Carlo Flamini: "Guardando i movimenti generazionali, si può dire che il vino acquista una certa centralità nelle abitudini di consumo man mano che si cresce: se i 18-24enni intervistati da Istat nel 2011 dichiaravano di consumare vino nel 39% dei casi, 13 anni dopo – quando di anni ne avevano 31-37 – la quota era salita fino a sfiorare il 60%". Ciò che è sorprendente, a livello qualitativo, è l'approccio dei giovani. A fronte di generazioni mature più "stanche", dove la discriminante prezzo la fa da padrona e il fuori casa perde terreno, il rapporto dei giovani con il vino è motivato da curiosità e affermazione di sé, ma soprattutto dal fatto che la bevanda piace. Nelle elaborazioni a base Iwsv "mi piace il gusto" è infatti il primo criterio di scelta per gli under 28 della GenZ (50%), mentre per i Boomers la principale motivazione è legata allo stare a tavola e quindi all'accompagnamento del cibo (70%). Altro fattore importante nella scelta del vino da parte degli "Zeta" è poi legato alla sfera dell'"io": "ti rende sofisticato", "è fashion" sommano infatti il 43% delle motivazioni al consumo, contro il 7% dei Boomers. Da qui la tendenza dei giovani a spendere mediamente di più (18 euro lo scontrino contro una media di 10 euro nel fuori casa) e soprattutto il vino diventa un must fuori dalle mura domestiche. Qui le percentuali di incidenza più alte si ritrovano, non a caso, tra la mini coorte dei giovani: 97% gli Z, 87% i Millennials, mentre i Boomers scendono al 64%. Tra i luoghi più gettonati, il ristorante sembra essere luogo preferito dai più giovani: 76% i Millennials, addirittura 86% gli Z, contro 60% circa per X e Boomers.

Il report *Profilo e attitudini dei nuovi consumatori di vino in Italia* chiude "assolvendo" i giovani dall'essere responsabili del calo dei consumi nel nostro Paese. Le riduzioni a cui assistiamo negli ultimi anni sono frutto dell'effetto di due fattori concomitanti: la saltuarietà generale dei consumi, che interessa oggi anche le generazioni più mature, e la sensibile riduzione dei quantitativi di vino consumati su base quotidiana, la cosiddetta 'moderazione', che vede un abbandono progressivo delle quantità eccessive (oltre mezzo litro) a favore di quantitativi inferiori, 2-3 bicchieri al giorno. Moderazione, come la saltuarietà, oggi più evidente tra le generazioni mature. Il focus sui consumatori italiani proseguirà a Vinitaly con la presentazione dell'indagine *Il consumatore al centro: la nuova alleanza tra vino e ristorazione*, svolta dall'Osservatorio Vino e Ristorazione di Uiv-Fipe in collaborazione con Vinitaly su un panel rappresentativo di ristoranti e locali del Belpaese.



**Area Media Corporate & Products Veronafiere**

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it);

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

**Ispropress**

Benny Lonardi (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e Simone Velasco (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))

## VINO, OSS. UIV-VINITALY: NEI CALICI DELLA GENZ LA RIVINCITA DEI ROSSI

### NEL "REPORT SU PROFILO E ATTITUDINI DEI CONSUMATORI ITALIANI"

#### A OGNI GENERAZIONE LA SUA DENOMINAZIONE

**Verona, 12-15 aprile 2026.** Ogni vino ha la sua annata, anche per quanto riguarda l'età dei consumatori. Secondo il report *Profilo e attitudini dei nuovi consumatori di vino in Italia* dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly, illustrato oggi alla Camera dei Deputati nel corso della presentazione della 58ª edizione della rassegna del vino italiano di Veronafiere (12-15 aprile), vini diversi riescono a conquistare diverse generazioni, nessuna tipologia esclusa.

Se è vero, e prevedibile, che il Prosecco è il prodotto preferito dai consumatori Millennials in su, risulta piuttosto sorprendente la virata sui rossi dei giovanissimi della Gen Z, che stilano una classifica *total red* fino al quinto gradino. In prima posizione – secondo l'analisi dell'Osservatorio su base Iwsr – troviamo l'Amarone della Valpolicella, con un tasso di conversione all'acquisto del 68%, seguito da Barbaresco, Taurasi, Bolgheri e Chianti. "C'è una sorta di rivincita per i vini rossi, che forse abbiamo dato prematuramente per spacciati – spiega il responsabile dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly, Carlo Flamini –. Sono la prova che ogni etichetta può essere quella giusta, se proposta al giusto consumatore. I giovanissimi si dimostrano non solo i più curiosi e inclini alle nuove esperienze ma anche i più aperti ai consigli". Stando ai dati della survey, la Generazione Z è infatti quella con la maggiore propensione a lasciarsi guidare nella scelta fuori casa ma anche nell'acquisto online, dove sono i più giovani (61%) a leggere consigli o recensioni su siti e blog, un'abitudine che scende drasticamente già tra i Millennials (38%) e arriva ai picchi più bassi tra la generazione più matura (24%). "L'impatto generazionale nell'attitudine alla sperimentazione – prosegue Flamini – si ritrova anche nella scelta dei formati. Quattro GenZ su 10 comprerebbero il vino in lattina e il 17% quello in *pouch*, dati che si abbassano rispettivamente al 4% e allo 0% per i Boomer".

Nel ranking degli under30 i bianchi fanno capolino solo al sesto posto con il Soave, per poi saltare al nono con il Trento Doc. Quest'ultimo fa da trait d'union con i Millennials, che lo mettono in quarta posizione. Al secondo e terzo gradino del podio (dietro al re degli sparkling italiani, scelto da 3 consumatori su 4 nella fascia 30-44 anni) Doc Sicilia e Salice Salentino, mentre il Lambrusco emiliano (in quinta posizione) fa da ponte generazionale verso i Gen X. Tra i 45 e i 60 anni, questi consumatori maturi inseriscono nella top 5 (sempre dopo il Prosecco) Aglianico del Vulture, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Chianti Classico e il Vermentino Sardo, che incrocia i gusti anche degli over 60, che lo piazzano al secondo posto. Nel regno enoico dei Boomer occupa l'ultimo gradino del podio il Primitivo di Manduria (anche al sesto posto per i Millennials e al settimo per la Gen Z), seguito dalle Docg campane bianche (Greco di Tufo e Fiano d'Avellino) e dal Lugana.

Guardando le tipologie, i fermi sono i vini che riscontrano gli indici di penetrazione più alti in tutte le generazioni, con un totale di 25 milioni di consumatori e picchi oltre il 90% tra i Millennials per bianchi e rossi, ben sopra la quota del 70% anche nella Generazione Z. Per quanto riguarda gli spumanti, il Prosecco fa girare i calici di 20 milioni di italiani, ma sono quasi 16 milioni anche quelli che scelgono gli altri spumanti secchi. Le bollicine dolci si fermano a quota 11,5 milioni, al pari del rosé.

#### Area Media Corporate & Products Veronafiere

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 - 84.27

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it); Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

#### Ispropress

Benny Lonardi (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e Simone Velasco (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))

*A Veronafiere dal 12 al 15 aprile*

## **VINITALY TOURISM 2026: NUOVA AREA E FORMAT OPERATIVO**

### **PIÙ CONTENUTI, SERVIZI E BUSINESS PER L'ENOTURISMO IN DUE POLI TEMATICI (GALLERIA 2-3 E PALAEXPO)**

**Verona, 12-15 aprile 2026.** Competenze, visione e strumenti concreti per un'offerta enoturistica made in Italy sempre più integrata nel turismo globale. Sono queste le direttrici di **Vinitaly Tourism 2026** che, dopo il debutto dello scorso anno, torna a Veronafiere dal 12 al 15 aprile con un format dinamico rinnovato nei contenuti e collocato in un'area centrale del 58° Salone internazionale del vino e dei distillati, nella **galleria tra i padiglioni 2 e 3**, con un cartellone di eventi e proposte che copre tutti i giorni della manifestazione. Il Palaexpo ospiterà invece ulteriori convegni e approfondimenti dedicati al settore.

“Con questa edizione di Vinitaly Tourism, - commenta il direttore generale vicario della Spa fieristica **Gianni Bruno** - l'enoturismo entra stabilmente nella manifestazione, assumendo un ruolo centrale nello sviluppo del sistema vino. Si tratta di una scelta strategica e strutturale di Veronafiere, che colloca l'enoturismo non più soltanto come attività accessoria delle cantine italiane, ma come un vero asset competitivo con una progettualità orientata al business”.

Realizzato da **Veronafiere** con **Wine Tourism Hub** in collaborazione con i partner **Wine Suite, Wine Meridian** e **Winedering**, il primo hub di Vinitaly Tourism (galleria padiglioni 2-3) punta ad affermarsi come una infrastruttura operativa di connessione tra offerta e domanda enoturistica. Va in questa direzione il piano di incoming Veronafiere di buyer turistici nazionali e internazionali da Stati Uniti, Brasile, Croazia, Regno Unito, Singapore e Thailandia. Tra i profili altamente specializzati, coinvolti tour operator, travel designer e operatori dell'esperienza enogastronomica nei segmenti **outdoor e natura, turismo culturale** e **luxury&experience travel**. A loro è dedicato il 'Business point' di Vinitaly Tourism nella galleria tra i padiglioni 2 e 3.

A completamento della galleria tematica è prevista un'area espositiva con aziende attive nell'enoturismo e nei servizi per le cantine, oltre a una 'Sala tourism' per seminari, degustazioni e talk.

Sul fronte del programma, il palinsesto mixa contenuti e strumenti operativi. Si parte **domenica 12 aprile** con il tema dell'amministrazione e della fiscalità nell'enoturismo (ore 14.30), preceduto da degustazioni esperienziali (tutti i giorni dalle 13 alle 13.30). Mentre dalle 16 alle 17 il focus si sposterà su “Enoturismo e nuove generazioni: la leva strategica e neuroscientifica per il futuro del vino italiano” con gli interventi di Davide Gangi, Ceo & Founder Vinoway Italia e il professor Vincenzo Russo - Iulm Milano. **Lunedì 13 aprile**, il cartellone prosegue con “Celiachia ed enoturismo: numeri, trend, richieste e opportunità” (11.30) e “Impatto dei wine club e del direct-to-client” (ore 14.30). Sarà inoltre presentata una masterclass a cura di The Wine Net sull'offerta enoturistica della cooperazione italiana. **Martedì 14 aprile**, alle 11.30, sarà presentata in **anteprima** la **survey “Hospitality manager e tour operator”** che offrirà il punto di vista di hospitality manager e tour operator sui bisogni, le criticità e le opportunità di sviluppo dell'enoturismo italiano. A seguire, nel pomeriggio, “Winebar: dalla mescolta all'esperienza” e “Risorse umane, HR recruiting e opportunità di lavoro nel mondo dell'enoturismo” (ore 14.30 e 16.00). Infine il seminario sulle opportunità della digitalizzazione nell'enoturismo (spedizioni, gestione ospiti, software) chiude gli appuntamenti di Vinitaly Tourism (**15 aprile** ore 11.30).

Il secondo polo tematico di Veronafiere/Vinitaly dedicato all'enoturismo è previsto al Palaexpo (Sala Vivaldi, piano -1), dove sono in calendario 4 importanti focus di settore. “**Enoturismo in Italia, valore della prossimità. Il viaggio verso le cantine: la vera sfida dell'enoturismo**” del **Movimento turismo del vino** aprirà le sessioni di lavoro lunedì 13 aprile (ore 10.30 – 12.00). In primo piano i risultati della nuova indagine realizzata da Ceseo (Centro studi enoturismo e oleoturismo dell'Università Lumsa) per Mtv. All'incontro partecipano **Antonello Maruotti**, professore curatore dell'indagine, **Violante Gardini Cinelli Colombini**, presidente Mtv e **Dario Stefano**, presidente Ceseo.

A seguire “**L'Italia del vino nel turismo globale. Attrattività e posizionamento nel mercato americano**” realizzata da **Roberta Garibaldi** in collaborazione con Vinitaly Tourism (ore 14.00): un'analisi aggiornata delle dinamiche

dell'enoturismo internazionale con un focus specifico sul mercato statunitense, uno dei più rilevanti per l'Italia. Durante la conferenza saranno illustrati i risultati di una ricerca originale realizzata in occasione di Vinitaly, finalizzata a comprendere il profilo del turista americano interessato alle esperienze legate al vino e alla gastronomia. All'evento parteciperanno: **Roberta Garibaldi**, esperta di turismo, docente di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, **Matthew J. Stone**, PhD - Associate Professor, Marketing - California State University – Chico; **Angelo A. Camillo**, PhD F. Korbel and Bros. Professor of Wine Business - Associate Professor of Wine Business Supply Chain, Strategic Management, Hospitality Management - Sonoma State University Wine Business Institute.

Si continua martedì 14 aprile con la presentazione della ricerca **Unicredit-Nomisma Wine monitor** in collaborazione con l'**Associazione Nazionale Città del Vino** sul **“Ruolo dell'enoturismo per lo sviluppo delle imprese vinicole italiane: valori, scenari evolutivi e prospettive future”** (ore 10.30 - 12.00). In uno scenario di mercato dai risvolti incerti per il mondo del vino, l'enoturismo rappresenta un fenomeno in crescita e un'opportunità di sviluppo per le imprese italiane. Il Report Nomisma – Unicredit con l'Associazione delle Città del Vino, approfondisce il valore generato dall'enoturismo in Italia e il contributo fornito alla tenuta della filiera vitivinicola nazionale, attraverso un'indagine originale sulle imprese vinicole e che ha visto il coinvolgimento dei Consorzi di tutela, sempre più soggetti attivi nella valorizzazione del turismo dei vini e dei prodotti Dop. Oltre alla presentazione delle principali evidenze del Report Nomisma, il workshop vedrà la presenza di importanti imprenditori del settore che porteranno la loro testimonianza sullo sviluppo delle attività realizzate con successo negli anni per intercettare la domanda di enoturismo.

**“Metodo Contemporaneo. Osservatorio su arti e paesaggio vitivinicolo”** firmato dall'**Università degli studi di Verona e BAM Strategie culturali** in collaborazione con **ArtVerona** (mercoledì 15 aprile ore 10.30 - 12.00) chiude gli approfondimenti del secondo hub tematico di Vinitaly Tourism 2026. Sotto la lente i dati del primo progetto nazionale di ricerca sui fenomeni di interrelazione tra cultura enologica e arti contemporanee, nato nel 2025 dalla collaborazione tra Università di Verona e BAM! Strategie culturali. Intervengono: **Monica Molteni** (Università di Verona), **Luca Bochicchio** (Università di Verona), **Costanza Vilizzi** (Università di Verona), **Giuditta Vegro** (BAM! Strategie Culturali), **Nemo Monti** (Nemo Monti Comunicazione), **Alessio Planeta** (Planeta), **Olimpia Eberspacher** (Frescobaldi), **Susanna Gristina** (Iter Vitis) e **Camillo Privitera** (Associazione Italiana Sommelier).

[www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)

**Area Media Corporate & Products Veronafiere**

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it)

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

**Ispropress**

Benny Lonardi (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e Simone Velasco (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))

A Veronafiere dal 12 al 15 aprile

## **VINITALY 2026 SVILUPPA NUOVE LEVE DI CRESCITA PER IL BUSINESS E INVESTE NEGLI SPIRITS**

### **NASCE NUOVO PADIGLIONE TOTALMENTE XCELLENT SPIRITS**

**Verona, 12-15 aprile 2026.** Vinitaly 2026 sviluppa il proprio ecosistema di business e inaugura il nuovo **Xcellent Spirits**, un format B2B totalmente rinnovato che debutterà nella 58<sup>a</sup> edizione, in programma a Veronafiere dal 12 al 15 aprile. Un progetto strutturale che segna l'ingresso dei distillati all'interno di Vinitaly, con un padiglione interamente dedicato.

Per **Gianni Bruno**, direttore generale vicario di Veronafiere: "Xcellent Spirits rappresenta l'avvio di un piano strategico pluriennale con cui Vinitaly intende valorizzare il settore, integrandolo stabilmente nella piattaforma fieristica. Un nuovo assetto pensato per svilupparsi nel tempo, in risposta all'evoluzione dei consumi e alla crescente rilevanza internazionale del comparto. Tra le novità anche il nuovo NoLo - Vinitaly Experience che verrà realizzato in collaborazione con Unione italiana vini".

Realizzato da Veronafiere/Vinitaly in collaborazione con Gang of Spirits, società di professionisti specializzati nel settore, Xcellent Spirits sarà ospitato in un'area esterna esclusiva: una tensostruttura di oltre 1.000 metri quadrati (hall C) ideata con l'obiettivo di creare connessioni dirette tra produttori, mercato e operatori professionali e per rappresentare l'intera filiera di riferimento.

L'offerta espositiva del padiglione si articola in due aree principali: **Spirits**, dedicata a distillati, liquori e vini aromatizzati e fortificati e **Drinks & Mix**, con soft drink, hard seltzer e ready to drink, per raccontare l'evoluzione del consumo contemporaneo e le opportunità per la mixology.

Accanto all'area espositiva, Xcellent Spirits propone un programma di eventi riservato agli operatori. Tra questi, l'**Aperitivo all'italiana**, con apertura straordinaria del padiglione fino alle 19.30 nelle giornate di lunedì 13 e martedì 14 aprile: due appuntamenti per facilitare e proseguire il networking tra aziende e buyer. Al centro dell'area sarà attivo il **Temple Bar**, uno spazio centrale gestito a rotazione dai principali bartender dei locali italiani, con preparazioni dal vivo e sessioni di mixology. Ogni giornata sarà caratterizzata da un tema specifico, che guiderà la carta dei drink realizzati con i prodotti degli espositori.

Completano il palinsesto le masterclass internazionali, con quattro sessioni quotidiane dedicate ad approfondimenti tecnici e al confronto con i protagonisti del settore. Gli incontri, guidati da master distiller e ospiti internazionali, offriranno un percorso formativo continuativo per tutta la durata della manifestazione.

Secondo **Nomisma**, su base doganale, nel **2024 l'export italiano degli spirits ha raggiunto 1,75 miliardi di euro**, collocando il nostro Paese al **quinto posto tra gli esportatori mondiali**, dopo Regno Unito, Francia, Messico e Stati Uniti. Nel periodo 2019-2024 le esportazioni sono cresciute del 41%, una delle performance più elevate tra i primi cinque Paesi esportatori. **L'Italia è leader**, insieme alla Germania, nel **segmento dei liquori**, con un valore di 547 milioni di euro e una crescita del 25% nel quinquennio, superiore a quella tedesca (+19%).

Analogamente al vino, il **2025** si prospetta come un anno meno favorevole, con una flessione dell'export del 5% in valore nei primi dieci mesi. La Germania si conferma primo mercato di destinazione (21%), seguita dagli Stati Uniti (12%) e dal Regno Unito (8%). Nello stesso periodo, tra i primi dieci mercati di sbocco, spicca la forte crescita delle esportazioni italiane verso la Polonia (+70%).

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it);

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

**Ispropress**

Benny Lonardi (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e Simone Velasco (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))

Comunicato stampa

## TUTTI I PROTAGONISTI DEI PREMI VINITALY 2026

**Verona, 12-15 aprile 2026.** Svelati (quasi) tutti i protagonisti dei premi Vinitaly 2026 (in programma a Veronafiere dal 12 al 15 aprile), dedicati a personalità e realtà che hanno contribuito in modo significativo alla diffusione della cultura vitivinicola italiana nel mondo, consolidando e rafforzando al contempo il posizionamento e l'attrattività del vino tricolore sui mercati internazionali.

Dallo storico premio "Angelo Betti-Benemeriti della Vitivinicoltura", istituito nel 1973 e intitolato al suo ideatore in occasione del 50° di Vinitaly (i vincitori saranno annunciati domenica 12 nel pomeriggio), al Premio Internazionale Vinitaly, nato nel 1996 per la 30ª edizione, fino a "Vinitaly Territory Ambassador", introdotto nel 2025 nell'ambito di Vinitaly Tourism. Tra le novità della 58ª edizione debutta invece il riconoscimento "Taste Of Italy - Wine List Excellent", destinato a ristoranti, enoteche e hotel in Italia e all'estero che contribuiscono ogni giorno a promuovere la cultura del vino italiano. Le cerimonie di consegna dei premi sono in programma nel corso della prima e dell'ultima giornata di Vinitaly.

*Di seguito l'elenco di tutti i premiati.*

### PREMI VINITALY 2026

**Consegna dei riconoscimenti nel corso dell'inaugurazione: domenica 12 aprile, Palaexpo - Auditorium Verdi, ore 11.00-12.30.**

### VINITALY INTERNATIONAL AWARD (due sezioni)

*Dal 1996 anno del 30° Vinitaly celebra istituzioni, aziende o personalità che si sono distinte nel valorizzare e promuovere il vino italiano e la cultura enologica a livello nazionale e internazionale.*

**VINITALY INTERNATIONAL AWARD ITALIA: Lamberto Frescobaldi, Marchesi Frescobaldi.**

**Motivazione:** *"Tra i principali produttori di vino italiani, Marchesi Frescobaldi è una griffe iconica conosciuta in tutto il mondo, che incarna i valori più autentici del Made in Italy. Con oltre settecento anni di storia e più di trenta generazioni, la famiglia ha sempre unito la passione per la terra con quella per la cultura. Uno stile identitario che, sotto la guida di Lamberto Frescobaldi, continua a rinnovarsi anche attraverso progetti come "Artisti per Frescobaldi" e "Frescobaldi per Gorgona", dedicato al recupero dei detenuti nell'unica isola-penitenziario attiva in Europa. Un impegno che si estende all'intero settore e che nel 2022 lo ha portato alla presidenza di Unione Italiana Vini, l'associazione che riunisce oltre 900 aziende, espressione di più del 50% del fatturato del vino italiano e dell'85% del suo export. In questo ruolo Lamberto Frescobaldi esprime una leadership pragmatica e lungimirante, capace di orientare il comparto vinicolo italiano in uno scenario geopolitico complesso, indirizzandolo verso orizzonti di crescita".*

**VINITALY INTERNATIONAL AWARD ESTERO: Antonio Stopper, Stoppervini Sagl - Lugano.**

**Motivazione:** *"Da 101 anni al fianco delle cantine italiane nei mercati tedesco, austriaco e svizzero, l'azienda ha saputo unire esperienza e visione grazie ad una profonda conoscenza delle culture europee e alla capacità di valorizzare i produttori italiani e di accompagnarli con strategie mirate sui mercati di riferimento. Sotto la guida di Antonio, terza generazione, ed Edoardo Stopper, quarta generazione, Stoppervini di Lugano rappresenta oggi un punto di riferimento nella promozione del vino italiano".*

### VINITALY PREMIO ALLA CARRIERA

Introdotto nel 2025, è il riconoscimento assegnato a quelle personalità che hanno dato un contributo fondamentale al settore enologico italiano. Il premio esalta l'impegno, la valorizzazione dei vitigni autoctoni e l'impatto professionale nel mondo del vino.

**Attilio Scienza**

**Motivazione:** *"Figura centrale nella storia del vino italiano, accademico di fama internazionale, genetista della vite, agronomo e narratore dell'antropologia del vino, Attilio Scienza ha aperto nuovi orizzonti nello studio, nella comprensione del vino come espressione culturale e nella formazione contribuendo a definire concetti chiave come terroir, identità e tradizione. Dal 2018 Chief Scientist della Vinitaly International Academy, continua a ispirare produttori,*

studenti e appassionati, traducendo il sapere scientifico in narrazione capace di nobilitare la viticoltura italiana, rafforzando il posizionamento del vino italiano nel panorama scientifico e culturale globale e aprendo nuove prospettive sul legame tra scienza, cultura e storytelling enologico”.

### VINITALY PREMIO 100 ANNI D’ECCELLENZA

Istituito nel 2024 valorizza la storia longeva dei protagonisti del comparto

#### **Valdo Spumanti Srl**

**Motivazione:** *“A cento anni dalla sua fondazione, Valdo rappresenta un esempio concreto di visione imprenditoriale e lungimiranza. Dall’intuizione originaria di Abele Bolla alla costruzione di un gruppo presente nei principali mercati internazionali, l’azienda ha saputo trasformare una realtà familiare in un protagonista globale del vino. Guidata da tre generazioni della famiglia Bolla, Valdo ha percorso e interpretato l’evoluzione del mercato: dall’espansione nei ristoranti italiani negli anni ’60, allo sviluppo internazionale dagli anni ’70, fino al consolidamento di una presenza globale tra Europa, Americhe e Asia. Sempre profondamente radicata nel territorio di Valdobbiadene, ne ha portato nel mondo il nome e l’identità, affermandosi come ambasciatore del Prosecco a livello internazionale”.*

#### **Consorzio di Tutela vino Bardolino**

**Motivazione:** *“Istituito nel 1926 come Consorzio Bardolino e divenuto nel 1969 Consorzio di tutela del vino Bardolino Doc, rappresenta una delle più antiche realtà consortili del panorama vitivinicolo italiano. Dalla definizione della zona Classica negli anni ’30 al riconoscimento della DOC nel 1968, ha accompagnato con continuità lo sviluppo e l’affermazione del Bardolino. Radicato nel territorio del Lago di Garda, il Consorzio ha saputo valorizzare nel tempo le varietà autoctone e promuovere la qualità del vino, contribuendo alla sua diffusione internazionale. Nel celebrare i 100 anni di attività, si riconosce il ruolo fondamentale svolto nella tutela, valorizzazione e promozione di un’eccellenza enologica italiana”.*

### NOVITÀ 2026: PREMIO VINITALY MIGLIOR FORMAT RISTORAZIONE

Dedicato a chef e imprenditori che hanno diffuso la cultura della cucina italiana nel mondo con gli ingredienti dell’eccellenza e dell’innovazione contribuendo a esaltare il legame imprescindibile tra l’alta cucina e i vini italiani.

#### **"OSTERIA GUCCI da Massimo Bottura"**

**Motivazione:** *“Gucci Osteria è uno dei pochi esempi in cui la cucina italiana diventa un vero linguaggio internazionale. Non è solo un ristorante, ma un progetto coerente che unisce moda, estetica e gastronomia in un’identità riconoscibile. Massimo Bottura non esporta semplicemente piatti, ma un pensiero italiano contemporaneo e culturale. Essere globale senza diventare generico è la sua cifra distintiva e identitaria. Gucci Osteria dimostra che la sfida non è espandersi, ma restare sé stessi ovunque, affermandosi come modello di riferimento per la ristorazione italiana nel mondo”.*

### NOVITÀ 2026: PREMI VINITALY 2026 TASTE OF ITALY - WINE LIST EXCELLENT

Riconoscimento che celebra la Cucina Italiana Patrimonio Unesco attraverso coloro che, in Italia e nel mondo, contribuiscono con passione e professionalità a diffondere il valore, la qualità e la cultura del vino italiano attraverso la tavola e l’ospitalità.

**Cerimonia di consegna: domenica 12 aprile, Palaexpo - Auditorium Verdi ore 16.00**

### PREMIATI ITALIA

**La Ciau del Tornavento** – Treiso (Langhe, Piemonte) - Chef Maurilio Garola – Nadia Benech.

Nel cuore delle Langhe, tra i vigneti del Barbaresco, La Ciau del Tornavento è un’eccellenza della ristorazione italiana guidata da Maurilio Garola e Nadia Benech. Accanto alla cucina stellata Michelin, custodisce una cantina con oltre 65.000 bottiglie, forte sui vini delle Langhe. La carta dei vini è premiata a livello internazionale, anche con il Grand Award di Wine Spectator.

**Motivazione:** *“Per aver saputo costruire una delle più grandi carte dei vini d’Europa e per aver trasformato la selezione e il racconto del vino in un vero viaggio nella cultura enologica italiana, il premio Taste of Italy – Wine List Excellence viene assegnato a La Ciau del Tornavento di Treiso, allo chef Maurilio Garola e a Nadia Benech”.*

**Enoteca Pinchiorri**, 3 stelle Michelin, Firenze - Giorgio Pinchiorri, Alessandro Toberli, Riccardo Monco.

Nel cuore di Firenze, Enoteca Pinchiorri è un simbolo mondiale della cultura del vino, fondata da Giorgio Pinchiorri con lo chef Riccardo Monco. La cantina supera le 100.000 bottiglie dai principali territori vitivinicoli, con focus sui vini italiani. Più volte premiata con il Grand Award di Wine Spectator, offre un’esperienza completa tra territori e annate.

**Motivazione:** *“Per aver elevato la selezione, il servizio e il racconto del vino a forma di cultura e ospitalità, contribuendo a valorizzare il grande patrimonio enologico italiano nel mondo, il premio Taste of Italy – Wine List Excellence viene assegnato a Enoteca Pinchiorri di Firenze, a Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde”.*

#### **Antica Bottega del Vino – Verona**

Nel centro storico di Verona, Antica Bottega del Vino è un’icona dell’enologia italiana da oltre un secolo. La cantina raccoglie migliaia di etichette e annate, con attenzione ai vini italiani e veneti, come Amarone e Valpolicella. La carta dei vini è riconosciuta anche a livello internazionale.

**Motivazione:** *“Per aver contribuito in modo straordinario a diffondere la cultura del vino attraverso la ristorazione e l’ospitalità, trasformando la selezione e il racconto delle grandi bottiglie in un’esperienza culturale e gastronomica unica, il premio Taste of Italy – Wine List Excellence viene assegnato a Antica Bottega del Vino di Verona”.*

#### **Ristorante Cracco 1 stella Michelin, Milano - Chef Carlo Cracco.**

Nel cuore della Galleria Vittorio Emanuele II a Milano, Ristorante Cracco unisce alta cucina e cultura del vino sotto la guida di Carlo Cracco. La carta dei vini, ampia e curata, valorizza territori, produttori e annate italiane ed è riconosciuta a livello internazionale.

**Motivazione:** *“Per aver saputo costruire una carta dei vini di grande valore culturale e per contribuire alla diffusione e alla valorizzazione del patrimonio enologico italiano, il premio Taste of Italy – Wine List Excellence viene assegnato al Ristorante Cracco di Milano e allo chef Carlo Cracco”.*

#### **Roscioli – Roma, Famiglia Roscioli**

Nel centro di Roma, Roscioli unisce ristorante, salumeria ed enoteca, diventando un riferimento per la cultura gastronomica italiana. La carta dei vini conta migliaia di etichette italiane e una selezione internazionale, offrendo un viaggio nella biodiversità del vino italiano.

**Motivazione:** *“Per aver contribuito in modo significativo alla diffusione e alla valorizzazione della cultura del vino italiano attraverso la ristorazione e l’ospitalità, il premio Taste of Italy – Wine List Excellence viene assegnato a Roscioli di Roma e alla famiglia Roscioli”.*

### **PREMIATI ESTERO**

*I riconoscimenti saranno consegnati nel corso delle tappe internazionali di Vinitaly.*

#### **Babbo – New York - USA**

**Executive Chef:** Tanya Bastianich Manuali

**Wine Director:** (storicamente Joe Bastianich – oggi team interno)

**Riconoscimenti:** 1 Stella Michelin (in passato)

Nel Greenwich Village, Babbo, fondato da Mario Batali e Joe Bastianich, è un progetto iconico della ristorazione italiana negli Stati Uniti, che ha rinnovato la percezione della cucina italiana a New York. Si distingue anche per una carta dei vini fortemente centrata sull’Italia, con approccio dinamico e legato al dialogo tra piatti e territori, contribuendo a diffondere una visione contemporanea del vino come elemento centrale dell’esperienza.

**Motivazione:** *“Per aver contribuito a ridefinire il ruolo del vino italiano nella ristorazione americana, il premio Taste of Italy – Wine List Excellence viene assegnato a Babbo di New York, alla chef Tanya Bastianich Manuali e al team enologico del ristorante”.*

#### **Felix Trattoria – Los Angeles - USA**

**Chef:** Evan Funke

**Wine Director:** Matthew Luczy

Negli Stati Uniti, Felix Trattoria, guidata da Evan Funke con il Wine Director Matthew Luczy, valorizza la cultura gastronomica ed enologica italiana. La carta dei vini, profonda e curata, esplora i principali territori italiani (Piemonte, Toscana, Etna, Campania) e piccoli produttori, promuovendo la biodiversità e una narrazione autentica del vino italiano.

**Motivazione:** *“Per l’impegno nella promozione e nella valorizzazione del patrimonio enologico italiano nel panorama della ristorazione internazionale, il premio Taste of Italy – Wine List Excellence viene assegnato a Felix Trattoria di Los Angeles, allo chef Evan Funke e al Wine Director Matthew Luczy”.*

#### **Giulietta – Toronto - CANADA**

**Chef:** Rob Rossi

**Wine Director:** Emily Pearce

A Toronto, Giulietta, guidato dallo chef Rob Rossi con la Wine Director Emily Pearce, è un riferimento della ristorazione italiana contemporanea in Canada. La carta dei vini valorizza territori principali e piccole denominazioni, contribuendo alla diffusione della cultura enologica italiana.

**Motivazione:** *“Per il contributo alla promozione della cultura del vino italiano nel panorama della ristorazione internazionale, il premio Taste of Italy – Wine List Excellence viene assegnato a Giulietta di Toronto, allo chef Rob Rossi e alla Wine Director Emily Pearce”.*

**Fasano – São Paulo - BRASILE**

**Chef:** Luca Gozzani

**Wine Director:** Manoel Beato

A São Paulo, il ristorante Fasano, guidato dallo chef Luca Gozzani con il Wine Director Manoel Beato, è un simbolo della ristorazione italiana in Sud America. La carta dei vini, tra le più importanti dell’America Latina, offre un’ampia selezione di vini italiani e rappresenta un punto di riferimento per la cultura enologica nel continente.

**Motivazione:** *“Per aver costruito una delle più importanti selezioni di vini italiani in Sud America e per il costante impegno nella promozione della cultura del vino italiano, il premio Taste of Italy – Wine List Excellence viene assegnato a Fasano di São Paulo, allo chef Luca Gozzani e al Wine Director Manoel Beato”.*

**8½ Otto e Mezzo Bombana – Hong Kong - ASIA**

**Chef Patron:** Umberto Bombana

**Wine Director:** Joseph Tsui

**3 Stelle Michelin**

A Hong Kong, 8½ Otto e Mezzo Bombana, guidato da Umberto Bombana, è un ambasciatore della cucina italiana in Asia. Accanto alle tre stelle Michelin, propone una delle più importanti collezioni di vini italiani nel continente, con una carta di altissimo livello dedicata a territori, annate e produttori, contribuendo alla diffusione della cultura del vino italiano.

**Motivazione:** *“Per aver costruito uno dei più importanti programmi enologici dedicati al vino italiano in Asia, il premio Taste of Italy – Wine List Excellence viene assegnato a 8½ Otto e Mezzo Bombana di Hong Kong, allo chef Umberto Bombana e al Wine Director Joseph Tsui”.*

#### **PREMIO VINITALY TERRITORY AMBASSADOR**

**Consegna mercoledì 15 aprile, Palaexpo Sala Vivaldi ore 12.00 nell’ambito di Vinitaly Tourism**

**Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute**

**Motivazione:** *“Ambrogio e Giovanni Folonari incarnano una visione autentica e profonda del Made in Italy: con la realizzazione dei relais di charme Il Borgo del Cabreo e La Pietra del Cabreo e del ristorante La Pietra a Greve in Chianti, hanno saputo trasformare un sogno in realtà, rispettando il territorio e valorizzandone ogni sfumatura. Attraverso l’impiego di maestranze locali e materiali a km 0, hanno dato vita a un progetto che non è solo ospitalità, ma espressione concreta di identità, tradizione e sostenibilità. La loro opera dimostra che innovare non significa dimenticare le proprie radici, ma esaltarle con passione e responsabilità. È proprio questo equilibrio tra eccellenza, rispetto e autenticità a rappresentare i migliori valori del Made in Italy: un modello ispirante, capace di coniugare bellezza, etica e visione per il futuro”.*

I premi destinati ai vincitori delle diverse categorie sono stati realizzati da Venini, prestigiosa realtà del vetro artistico di Murano, sotto forma di bottiglie in vetro soffiato eseguite con la tradizionale tecnica delle canne nei colori esclusivi Lattimo e Magenta. Nelle medesime cromie sono state realizzate anche le caraffe disegnate da Gio Ponti, consegnate come omaggio istituzionale ad alte onorificenze e ai ministri presenti alla manifestazione.

[www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)

**Area Media Corporate & Products Veronafiere**

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it);

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

**Ispropress**

Benny Lonardi (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e Simone Velasco (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))

## VINITALY 2026: A VERONA IL VINO INCONTRA LA GRANDE CUCINA ITALIANA

**Verona, 12-15 aprile 2026.** Dai menu firmati da chef stellati, allo street food in chiave gourmet, fino ai piatti della tradizione regionale reinterpretati dalle nuove generazioni della cucina, attente alla sostenibilità: a Vinitaly 2026, dal 12 al 15 aprile, la grande ristorazione occupa un posto centrale nel racconto del vino italiano e del suo legame con i territori e con l'identità del Paese. Ogni abbinamento vino-cibo diventa così una espressione autentica del made in Italy: una scelta coerente con il riconoscimento della Cucina italiana patrimonio UNESCO che al 58° Vinitaly, in fiera a Verona, si traduce in una offerta di vere esperienze culinarie che aspettano operatori del settore e buyer da tutto il mondo.

Al centro della **Vinitaly's Gourmet Experience** c'è il **Ristorante d'Autore di Campagna Amica – La Casa della Cucina Italiana**, nuovo format firmato insieme a Coldiretti, Campagna Amica e Terranostra: un progetto che porta nel cuore della manifestazione il dialogo tra agricoltura, cucina e territorio. Il 12 aprile (piano 1, Palaexpo) si inizia con un menu degustazione di **Ciro Scamardella del Piperò**, il 13 è la volta di **Riccardo Monco dell'Enoteca Pinchiorri**, il 14 si passa alla proposta di **Tortellante-Associazione di promozione sociale** sostenuta dallo chef **Massimo Bottura**, per chiudere il 15 con i **Cuochi Contadini**, custodi della tradizione rurale e delle memorie gastronomiche locali, per una lettura della cucina italiana che tiene insieme filiera agricola, cultura del cibo e lotta allo spreco. Grande attenzione anche a un prodotto che contraddistingue l'Italia nel mondo, il caffè, con la proposta a fine pasto della torrefazione **È Tricaffè** della famiglia Aneri.

Accanto a questo spazio, torna il **Ristorante Momenti d'Autore di Vinitaly** (piano 1, galleria tra i padiglioni 11-12), affidato ai talenti di **JRE–Jeunes Restaurateurs Italia**, ognuno con un menu che include il proprio piatto iconico: il 12 aprile inaugura **Giorgio Bartolucci (Atelier Ristorante, Domodossola)**, seguito il 13 da **Alfonso Caputo (Taverna del Capitano, Nerano – Marina del Cantone)**, il 14 da **Leonardo Fiorenzani (La Sosta del Cavaliere, Sovicille)** e il 15 da **Agnese Loss (Osteria Contemporanea, Gattinara)**. Si amplia anche l'offerta dello **Street Food Gourmet**, che raddoppia: nell'area I, di fronte al padiglione 11, **JRE Italia** firma tre postazioni con giovani ristoratori, mixology bar e dj set; nell'area H (dopo il padiglione 5), spazio invece ai piatti della tradizione romana, veneta e trentina.

Tra le proposte della ristorazione stellata, il padiglione 1 dell'Emilia-Romagna ospita **“Cracco a Vinitaly”** e la **“Piadineria VistaMare”**, con **Carlo Cracco** interprete di alta cucina e tradizione popolare in abbinamento ai vini del territorio. In area H trova posto anche il ristorante di **Piemonte Land**, dedicato alla cucina piemontese e guidato dallo chef **Davide Palluda** del ristorante **All'Enoteca di Canale d'Alba**.

A Vinitaly il tema del binomio vino-ristorazione viene affrontato anche dal punto di vista economico e dei consumi. Lunedì 13 aprile, alle 16.30, nell'Area Masaf al Palaexpo, è in calendario il convegno **“Il consumatore al centro – la nuova alleanza tra vino e ristorazione”**, con la presentazione della prima indagine dell'Osservatorio FIPE-UIV **“Vino & Ristorazione”**, realizzata in collaborazione con Vinitaly su un panel rappresentativo di ristoranti e locali italiani. Intervengono **Carlo Flamini**, responsabile dell'Osservatorio del vino di UIV-Unione italiana vini, **Giulia Erba**, dell'Ufficio Studi FIPE-Confcommercio, **Lamberto Frescobaldi**, presidente di UIV-Unione italiana vini, e **Lino Enrico Stoppani**, presidente Fipe-Confcommercio. Previsto in chiusura l'intervento di **Francesco Lollobrigida**, ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste.

[www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)

**Area Media Corporate & Products Veronafiere**  
Responsabile **Carlo Alberto Delaini**  
Capo Ufficio Stampa **Francesco Marchi**  
Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27  
E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it)

**Ispropress**

**Benny Lonardi** (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e **Simone Velasco** (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))

A Veronafiere dal 12 al 15 aprile 2026

**VINITALY ALZA I CALICI: VIAGGIO NELLE DEGUSTAZIONI DELLA 58<sup>A</sup> EDIZIONE TRA TERRITORI, VITIGNI, DENOMINAZIONI E GRANDI ANNATE**

**Verona, 12-15 aprile 2026.** Vinitaly 'si versa' nei calici con il calendario delle degustazioni in programma a Veronafiere dal 12 al 15 aprile. Un palinsesto di quasi 80 eventi che attraversa territori, vitigni e denominazioni per un racconto corale del vino tra identità produttive e stili contemporanei, a cui si aggiungono le centinaia di tasting realizzati direttamente negli stand delle 4mila aziende in quartiere.

**Grand tasting Vinitaly**

Tra gli appuntamenti più attesi tornano le 'super degustazioni' firmate Vinitaly. Ad aprire il trittico dei Grand tasting sarà il MW **Gabriele Gorelli** alla conduzione di **"The Reason WHYTE"**, dedicato ai bianchi italiani che si guadagnano un posto in tavola facendo ciò che nessun altro vino sa fare (13 aprile ore 11, Sala Tulipano -Palaexpo, piano -1). **"Dal Pinot Nero alla Monica, dal Bellone al Cabernet Sauvignon, dal Barolo all'Amarone, passando per la Germania e la Cina"** è il tema del master tasting guidato da **Ian D'Agata** e **Andrea Gualdoni** (14 aprile ore 11, Sala Argento – Palaexpo piano -1), mentre **"Eccellenze d'Italia: Viaggio nelle Grandi Annate delle Cantine Storiche"** by **Riccardo Cotarella** e **Luciano Ferraro** chiuderà il ciclo delle top experience nei calici.

**Walk around tasting, degustazioni, Tasting Ex...Press, Young to Young e MicroMega Wines e molto altro: viaggio nell'Italia del vino in quattro giorni**

**Domenica 12 aprile.**

Spetterà a **DoctorWine** e al **Gambero Rosso** a dare il primo assaggio del programma generale delle degustazioni di Vinitaly.

La Guida enologica di **Daniele Cernilli** sarà protagonista di **The DoctorWine Selection** (Pad. 10 stand A2-B2), un menu di degustazioni in programma da domenica 12 a martedì 14 aprile. Quattro gli appuntamenti in apertura: "Langhe e non solo" (10.00-11.00); "Supertuscan & Co" (12:00-13:00); "Rossi mediterranei, rossi senza tempo" (14:30-15:30) e "I vini bianchi italiani fra modernità e recupero della tradizione (16:30-17:30).

Mentre il **Gambero Rosso** presenta il walk around tasting dei suoi **Tre Bicchieri** della Guida Vini d'Italia 2026 (11.30-16.30 in Sala Argento, Palaexpo piano -1). **Luciano Ferraro**, vicedirettore del **Corriere della Sera** e autore con James Suckling de **"I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia"**, punterà i riflettori sulle **"Cantine top e i vini dell'enoturismo"** (ore 16.30, Sala Iris – Palaexpo piano -1). **Wine Spectator** inaugurerà il proprio carnet di degustazioni a Vinitaly con **"Barolo, then and now"** guidato da **Bruce Sanderson** (Sala Tulipano ore 15.30 – Palaexpo piano -1). Anche la Francia avrà il suo palcoscenico con due slot su **"Vins de Bordeaux, the unexpected reds of Bordeaux"** (rispettivamente ore 10.30 e 14.30, Sala Orchidea Palaexpo piano -1), seguito da **"Les grands chais de France: sorprendente Loira"** (ore 12.30 - Sala Orchidea).

Al via nella prima giornata di Vinitaly anche i **Tasting Ex...Press** realizzati dalle principali riviste o organizzazioni internazionali di settore in collaborazione con Veronafiere. Otto i focus in programma nel corso della manifestazione.

L'**International Wine and Spirit Competition** apre con **"Barolo vs Barbaresco: power and precision"** by **Marisol de la Fuente**, seguito da **Decanter** con **"Rooted in Italy: Native varieties at the pinnacle of DWWA scoring"** (entrambe in sala A, 1° piano Pad. 10 rispettivamente alle 11 e alle 15), seguito da **Vinum** che firmerà la degustazione **"Top of Toscana 2026: nel regno della regione regina della viticoltura italiana"** (ore 15, Sala B 1° piano Pad. 10).

Ritorna anche **Young to Young**, il format giunto alla 9<sup>a</sup> edizione ideato dagli autori di **Golosaria**, **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**, con tre appuntamenti nel corso della manifestazione per valorizzare i giovani produttori vinicoli e i content creator (12, 13 e 14 aprile ore 11.00, Sala B 1° piano Pad. 10).

**MicroMega Wines** di **Ian D'Agata** inizia il proprio cartellone di masterclass con **"Odissea Autoctona: dalle bollicine ai vini dolci, orange, convenzionale e ibridi: Sylvaner, Ribolla, Timorasso, Malvasia istriana, Johanniter e altro ancora"** (Area C ore 13.30).

**Lunedì 13 aprile**

La seconda giornata di Vinitaly inizia con il walk around tasting dedicato alle etichette di oltre 100 aziende della community **Raw Wine** (Sala Argento, Palaexpo piano -1 dalle 9.30 alle 17.30).

Proseguono anche gli appuntamenti Tasting Ex...Press con **Filippo Bartolotta** che per **The Drink Business** firma **"Contemporary Italian White Wine"** (ore 11, Sala A – Pad. 10 1° piano). A seguire, nel pomeriggio **"Best of Mundus Vini non-alcoholic. An overview of the best non-alcoholic sparkling, white and red wines from the current spring tasting" di Meininger** (ore 15.00, Sala A). Ritorna anche **The DoctorWine Selection: "Chianti Classico, Vino Nobile e Brunello"** (10:00-11:00; Pad. 10 stand A2-B2); **"Cabreo, una storia lunga 40 vendemmie"** (su invito, ore 12:00-13:00); **"Vermentino, Verdicchio e Pecorino, i bianchi dei due mari"** (14:30-15:30) e **"Terre di Romangia: conosci Sorso Sennori Doc"** (16:30-17:30).

A Vinitaly spazio anche alle degustazioni promosse da aziende, consorzi e territori come **Masi Agricola** con il suo **XXXVI Seminario** dedicato a **"Vaio Armaron Serego Alighieri"** (Sala Tulipano – Palaexpo -1, ore 15.00). Tra i focus sulle denominazioni **l'Istituto marchigiano tutela vini** e il **Comitato Matelica** propongono **"Il Matelica in verticale"**, masterclass sul Verdicchio di Matelica Riserva Docg e il Verdicchio di Matelica Doc dal 2008 al 2024" (ore 11, Sala Orchidea – Palaexpo -1).

È del **Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco** la degustazione **"Oltre il tempo: paesaggio ed evoluzione tra Conegliano Valdobbiadene e Vulture. Quando territorio e uomo definiscono la capacità di un vino di evolvere"** (ore 15.00 Sala Iris, Palaexpo -1). Mentre in contemporanea il **Consorzio Vino Nobile Montepulciano** affronterà nel calice **"Le Pievi del Vino Nobile di Montepulciano: Identità Territoriale in Evoluzione"** (ore 15.00, Sala C 1° piano Pad.10). Tra i tasting internazionali **"AFRIWINES: Sudafrica: un calice di storia e innovazione"** (ore 14.30 Sala Orchidea) e **"Castel Freres: inside the world's best Rosé 2024: Château Cavalier, Côtes de Provence"** (ore 16.30, Sala Orchidea).

**MicroMega Wines** firma **"La Grande Bellezza: diverse espressioni di Sangiovese e una legione di autoctoni differenti"** (Area C ore 11.30).

#### **Martedì 14 aprile**

Il Tasting Ex...Press **Revija Vino "12 Tactile Beauties"** (ore 11, Sala A 1° piano Pad. 10), **Gilbert&Gaillard "Champagne oggi: stili, terroir e interpretazioni"** (ore 15, Sala A) e il **Seminario Veronelli "Camminare la terra con Luigi Veronelli: vigne iconiche e vini straordinari"** (ore 15 Sala B) chiudono il ciclo delle degustazioni firmate dalle riviste internazionali per Vinitaly 2026. **MicroMega Wines** by Ian D'agata torna con **"Il Bello del Sud: dalle bollicine ai dolci, dal Cagnulari alla Malvasia di Lipari, dal Nero d'Avola al Primitivo, dal Frappato allo Zibibbo"** (ore 13.30, Area C). I **"Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG: emblema di un territorio"** dell'Istituto Marchigiano di Tutela vini tornano protagonisti in Sala Iris (ore 11).

Il **Consorzio del vino Brunello di Montalcino** propone **"Illustrious Legacy: Brunello di Montalcino Riserva e personalità delle annate"** (Sala C 1° piano Pad. 10, ore 15.30), la masterclass condotta dal MW Gabriele Gorelli dedicata al Brunello Riserva di 10 aziende (Il Poggione, Mastrojanni, Col d'Orcia, La Magia, Fattoria dei Barbi, Camigliano, La Gerla, Le Chiuse, San Polo e Altesino) con una selezione di annate dal 1985 al 2020 che attraversano e raccontano la storia della denominazione.

**"Un'esplosione di bollicine"** (10:00-11:00); **"Le grandi vigne del nord: AltoAdige"** (12:30-13:30) e **"Le mille sfumature del continente Sicilia"** (15:00-16:00) chiudono i progetti di **DoctorWine Selection**.

#### **Mercoledì 15 aprile**

Chiudono il programma della 58ª di Vinitaly il walk around tasting di AIS **"Le Sbarbatelle in degustazione"** (Sala Tulipano dalle 11 alle 15); **"What's in the Glass? Wine Decoding 2026"** con **Cristina Mercuri MW** (Sala Orchidea) e **"Vitigni e territori nuovi nel futuro del vino italiano"** di **Paolo Massobrio, giornalista enogastronomico e autore di Golosaria e Mauro Cobelli**, Responsabile Legal & Corporate Affairs e Membro dell'OdV Veronafiere e Sommelier Ais (3° livello).

#### **Degustazioni e focus Vinitaly- Winine2digital - Palaexpo, ingresso A2 (piano +1)**

Il calendario degli incontri propone un percorso tra ricerca scientifica, identità dei territori e grandi vini italiani e internazionali. Si parte con il **VIA Advanced Seminar** su **"Dispelling the Myth: Italy's 5 Native Grape Varieties"** di **Attilio Scienza** con **Lara Loreti**, giornalista **La Stampa – Il Gusto**, dedicato al mito delle varietà autoctone italiane (12 aprile ore 10 Main Stage), seguito dalla degustazione **"Italianity in the Glass"** con **Andrea Lonardi MW** e **Jessica Dupuy DipWSET**, viaggio lungo la "spina dorsale" viticola del Paese (12 aprile, 15:00 Main Stage). Chiude la giornata il blind tasting **"Pinot Noir vs Nebbiolo"** guidata da **Isabelle Legeron MW** con i produttori **Nadia Curto** e **Willy Roulendes** (12 aprile, 16:30 Main Stage).

Il 13 aprile tornano **Attilio Scienza** e **Andrea Lonardi MW** con un seminario su **"Sangiovese and the Concept of Vocation: Five Territories, Five Souls"**, riflessione sul concetto di vocazione viticola alla luce dei cambiamenti climatici, dell'innovazione e dell'evoluzione dei gusti dei consumatori (ore 10), seguito dalla masterclass **"Artimino – The New Frontier"** con **Annabella Pascale**, **Riccardo Cotarella** e **Attilio Scienza** (13:30) e dall'incontro **"Icons – What Must**

**Change?” con Alojz Felix Jermann e alcune aziende simbolo del vino italiano - Allegrini, Tenuta San Leonardo, Conti Marone Cinzano – Col d’Orcia e Pio Cesare – per riflettere sulle sfide future del settore tra stile, sostenibilità, comunicazione e posizionamento sui mercati (ore 15). A chiudere il programma, la masterclass **5StarWines - the Book** dedicata ai vini Top Scorer della guida 2026, seguita dalla cerimonia dei Trophy Award (14 aprile, ore 10.00 – Main Stage).**

Tra i focus di **Wine Spectator: “Chianti Classico 2016”** con **Bruce Sanderson** e **“Calabria”** guidato da **Alison Napjus** (entrambi 12 aprile ore 10.30 e 14.30). Mentre lunedì 13 aprile sarà la volta di **“Sardegna”** by **Alison Napjus** (ore 10.30) e **“Barbaresco”** secondo **Bruce Sanderson** (ore 14.30).

[www.vinality.com](http://www.vinality.com)

**Area Media Corporate & Products Veronafiere**

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it);

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

**Ispropress**

Benny Lonardi (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e Simone Velasco (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))

*Sabato 11 aprile alle Gallerie Mercatali*

**VINITALY OPERAWINE, TRA ICONE E NUOVE PROMESSE: 150 ETICHETTE SELEZIONATE WINE SPECTATOR  
RACCONTANO L'EVOLUZIONE DEL VINO ITALIANO**

**DOMANI L'UNICO EVENTO EXTRA USA DELL'INFLUENTE MAGAZINE,  
PROLOGO INTERNAZIONALE DI VINITALY**

**Verona, 12-15 aprile 2026.** Riflettori puntati sull'anteprima di Vinitaly che domani, 11 aprile alle Gallerie Mercatali di Verona, avrà la sua vernice ufficiale con la 15<sup>a</sup> edizione di OperaWine, alla presenza di **Francesco Lollobrigida**, ministro dell'Agricoltura; **Adolfo Urso**, ministro delle Imprese e del Made in Italy; **Gianmarco Mazzi**, ministro del Turismo; **Matteo Zoppas**, presidente ITA - Italian Trade Agency; **Damiano Tommasi**, sindaco di Verona; **Flavio Massimo Pasini**, presidente della Provincia di Verona oltre a quella dei vertici di Veronafiere: **Federico Bricolo** (presidente), **Barbara Ferro** (amministratrice delegata) e **Gianni Bruno** (direttore generale vicario).

Nei calici dell'evento prologo del 58° Salone internazionale dei vini e dei distillati (dal 12 al 15 aprile), riservato a operatori e stampa nazionale e internazionale, **150** etichette per altrettante aziende - tra griffe storiche ed emergenti tra cui 45 debutti - selezionate da Wine Spectator, partner di Veronafiere/Vinitaly nell'unico evento organizzato dall'influente magazine al di fuori degli Stati Uniti.

Una selezione, quella proposta da Wine Spectator per questa edizione, che riflette l'evoluzione qualitativa del panorama vitivinicolo nazionale rappresentato a OperaWine da tre categorie: **Legacy Icon** (31 aziende protagoniste sin dalla prima edizione nel 2012), **Classic** (69 cantine leader nei rispettivi territori) e **New Voices**, 50 cantine fondate a partire dal 1990 capaci di interpretare storia, qualità e rinnovamento.

Tra le scelte di Wine Spectator per Vinitaly OperaWine 2026, firmate da **Jeffery Lindenmuth**, executive editor, **Alison Napjus** (senior editor e tasting director) e **Bruce Sanderson** (senior editor) presenti a Verona, primeggiano i vini rossi con 114 referenze, affiancati da 28 bianchi fermi, 7 spumanti e un vino dolce. Sul fronte territoriale, la selezione conferma la Toscana al primo posto con 48 vini, seguita da Piemonte (24), Sicilia (15) e Veneto (12), delineando così una geografia produttiva fortemente radicata nelle principali aree vocate del Paese.

Elenco completo delle cantine e dei vini: [www.vinitaly.com/eventi/operawine/operawine-2026/](http://www.vinitaly.com/eventi/operawine/operawine-2026/)

**Programma OperaWine 2026 per la stampa**

Sabato 11 aprile – Gallerie Mercatali, Verona  
12:40 conferenza inaugurale con Wine Spectator  
13:00 foto di gruppo  
13:15 cerimonia di apertura e taglio del nastro con le istituzioni  
14:30 Grand Tasting  
17:30 chiusura evento

**Area Media Corporate & Products Veronafiere**

Responsabile Carlo Alberto Delaini  
Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi  
Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27 E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it)  
Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

**Ispropress:** Benny Lonardi (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e Simone Velasco (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))

**VINITALY AND THE CITY RIACCENDE VERONA: TRE GIORNI DI BRINDISI PER I WINELOVER NEL CUORE DELLA CITTÀ  
SOTTO I RIFLETTORI L'ENOTURISMO, IN UN FILO DIRETTO DALL'ARENA ALLA STRADA DEL VINO VALPOLICELLA**

**Verona, 12-15 aprile 2026.** Torna a battere al ritmo del vino il cuore di **Verona**, che **dal 10 al 12 aprile** si trasforma per **Vinality and The City**, il fuori salone dedicato agli enoappassionati di tutta Italia che ogni anno accompagna l'avvio di Vinality con iniziative e appuntamenti dedicati alla promozione di prodotti, territori e, soprattutto, la cultura del vino. Con un mosaico di appuntamenti che spazia dalle degustazioni alle masterclass, dalle visite guidate agli appuntamenti letterari e dai talk alle serate danzanti, la tre-giorni è un'occasione unica per scoprire, attraverso la lente di un bicchiere di vino, le meraviglie della città Patrimonio mondiale dell'Unesco, e non solo.

*«Parallelamente a quanto accadrà in fiera, quest'anno anche Vinality and The City spinge l'acceleratore sul versante dell'enoturismo – ha dichiarato il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo** –. Abbiamo potenziato l'offerta urbana a partire dalle esperienze proposte e allargando il raggio di azione con iniziative e attività che si estendono anche dopo l'evento, con il coinvolgimento di numerose cantine del territorio. Un'iniziativa pilota che conferma quindi un format in continua evoluzione, già esportato con successo a Sibari e pronto a raddoppiare con Reggio Calabria, e in fase di studio in nuove regioni».*

Se è infatti confermata l'ormai attesa maratona di circa **70 appuntamenti** tra wine talks, tasting, visite guidate e appuntamenti letterari, a cambiare marcia sono i **token** degustazioni ed esperienza, che quest'anno aprono – tra le altre iniziative – anche i cancelli dell'Arena, e si lanciano in un viaggio alla scoperta della **Strada del Vino Valpolicella**, con un programma di degustazioni in 16 cantine che si terranno dal 13 aprile al 3 maggio.

Il **taglio del nastro** è previsto per **venerdì 10 aprile** (inaugurazione alle 18) con un brindisi di **Pinot Grigio Doc delle Venezie**, *official wine* per l'edizione 2026, e l'apertura ufficiale degli stand in centro. Protagonista, ancora una volta, il triangolo tra Piazza dei Signori, il Cortile del Tribunale e il Cortile Mercato Vecchio. All'ombra di Dante, nella Loggia di Fra' Giocondo di Piazza dei Signori, si troverà, la **Grande Enoteca del Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezie**, mentre la Loggia Antica sarà invece dedicata alla magia della **Mixology** con i bartender più accreditati del momento, in collaborazione con **Bartenders Group Italia** e i brand Molinari, Italian Wine Brand, Martini, Campari, Galvanina, Richard Pernod (Malfy), 9diDante, Serena Wines, Spirito delle Dolomiti. Il Palco in Loggia di Fra Giocondo, dedicato ai talk, quest'anno è dedicato a **L'Aquila 2026 Capitale Italiana della Cultura**. Al centro della piazza, lo stand della **Fiera del Riso** di Isola della Scala e la **Lounge di Banca Passadore** dedicata al pubblico: uno spazio di esperienza tra arte e vino, circondati dalle suggestive architetture di quella che era la Corte della Signoria degli Scaligeri. Il Cortile Mercato Vecchio, che ospita anche la Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara, si trasforma invece nell'ambasciata per i vini delle Regioni **Calabria** e **Sardegna**. Il percorso enogastronomico prosegue nel Cortile del Tribunale con **Abruzzo**, **Campania** (progetto *Campania.Wine*), **Molise** (Palazzo del Capitano) e le **associazioni siciliane PRO.VI.DI** e **VI.TE.SI** (Palazzo del Capitano), oltre agli spazi di **Esselunga** e alla selezione a cura del **Gambero Rosso**. Confermato l'appuntamento con la musica di Calabria e Rai Radio2 in the City che anche quest'anno porta a Verona il **Dj set di Ema Stokholma** (sab. 11/04, ore 21:30 circa, Lounge Banca Passadore), ma tornano anche i brindisi da cartolina, nella terrazza della **Torre dei Lamberti** a 84 metri di altezza, quest'anno firmati dal **Consorzio Vini d'Abruzzo**.

**Una maratona di appuntamenti tra Wine Talks e tasting**

Grande novità dell'edizione 2026, il **Salotto dei vini rari** realizzato da ilGolosario nella Lounge Affreschi del Cortile del Tribunale, dove saranno presentate ai wine lover di Vinality and the City 32 etichette selezionate tra i vitigni autoctoni rari d'Italia con dei tasting, guidati dai giornalisti de ilGolosario Paolo Massobrio, Marco Gatti e Fabio Molinari. Sissi Baratella torna invece alla Lounge Flover del Cortile Mercato Vecchio con gli ormai tradizionali **Wine Talk** che anche quest'anno faranno viaggiare il pubblico lungo tutto lo Stivale. Sempre alla Lounge Flover, nella serata di domenica (ore 20.30) Fisar presenta il **Tintilia del Molise: identità, territorio e interpretazioni**, mentre nel Palco Loggia Fra' Giocondo Sardegna Ricerce mette in scena **Cannonow: feel it. Nuove grammatiche per un vino giovane**, una **Degustazione multimediale** pensata per parlare alla **generazione Z** (ore 21).

Proseguono infine anche gli **eventi diffusi** tra i locali della città, come i *Tasting Hellas in Wine* all'Hellas Store (Ven 18:00-20:00, Sab e Dom 16:00-20:00), *Pigna in the City* alla Trattoria La Pigna (Ven 18:30-19:30, Sab e Dom 17:30-19:00) e *Caffè Dante: un viaggio di gusto tra vino e cucina* al Caffè Dante Bistrot (Sab e Dom 15:00-18:00).

### Esperienze di gusto

Non mancano le proposte destinate ai **foodies**, come la *degustazione di pizza* con i maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (Sab ore 19, Casa Campania) e le proposte della Regione Abruzzo *Biodiversità d'Abruzzo: prodotti antichi, cucina contemporanea* (Ven ore 20.30), *Il sapore delle radici: la cucina abruzzese tra pane, legumi e tradizione* (Sab ore 18.00), e *L'Aquila e la cucina dello zafferano* (Dom ore 20), tutte al Cortile del Tribunale.

Due gli appuntamenti in collaborazione con **SOL Expo**, la rassegna di Veronafiere dedicata alla filiera dell'olio di oliva che nella Lounge Banca Passadore di Vinality and the City proporrà *SOL Expo Mixology Lab – EVO & IGP Experience. Cocktail con olio EVO e i prodotti de La Grande Bellezza Italiana* (Ven ore 21, Sab e Dom ore 18:30-19:00, Lounge Banca Passadore) e *SOL Expo Tasting - L'oro verde Veneto. Degustazione guidata di oli Veneto Valpolicella DOP e Garda DOP* (Sab e Dom ore 16:30).

### Degustazioni...letterarie

Pagine da...degustare. Vinality and the City accende i riflettori sul rapporto tra vino e libri e tra cucina e cultura con una proposta di appuntamenti sempre più ampia e articolata. Si parte venerdì (ore 20) dal primo appuntamento di **Parole Di-Vino**, il ciclo di incontri organizzato da Feltrinelli Librerie, che porterà sul Palco Loggia Fra' Giocondo, il vincitore della 15<sup>a</sup> edizione di Masterchef Italia, **Matteo Canzi**, pronto a presentare il suo libro *"Il gusto del perché. Nulla si crea. Nulla si distrugge. Tutto si cucina"* (Baldini+Castoldi). Nel pomeriggio di sabato (ore 17) toccherà a Marco Pozzali che, in dialogo con Roberto Cipresso, parlerà del suo *"199 vini straordinari. Un viaggio alla ricerca della bellezza"* (Gribaudo). I **BookTasting + 11 minuti d'arte** di Pasqua Vini e Anna Martellato in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura del Comune di Verona, in programma alla Galleria d'Arte Moderna Achille Forti del Cortile Mercato Vecchio, saranno invece l'occasione di incontrare **Elena Pigozzi** (Sab ore 15:45), che parlerà di *"Le sarte della Villarey"* (Mondadori), e **Wanda Marasco** con *"Di spalle a questo mondo"*, Premio Campiello 2025 edito da Neri Pozza (Dom 12/04, 15:45-17:00). *"Nel nome del pane. Nel nome del vino: le sfide per la nutrizione e rischi di rottamazione al tempo del populismo alimentare"* è il titolo della presentazione del thriller di **Luigi A. Chiarello** *"Nel nome del pane"* (Guerini e Associati), un dialogo che domenica (ore 15, Palco della Loggia di Fra' Giocondo) vedrà coinvolti, assieme all'autore, la nutrizionista Ilenia Grieco e Pietro Paganini, analista economico e geopolitico, docente della Temple University of Philadelphia.

### Tra arte, storia e territori

Vinality and the City offre appuntamenti culturali, approfondimenti, ma anche un'occasione unica per scoprire monumenti storici e angoli nascosti della città. Nel programma di visite guidate fa quest'anno il suo ingresso l'**Anfiteatro Arena** (Sab e Dom ore 16 e 17:30), ma sono confermati anche l'area archeologica di **Corte Sgarzerie** (Ven ore 18:30 e Sab ore 17:00), anche nella versione **"by night!"** (Ven e Sab ore 21), il **Salone delle Feste di Palazzo Balladoro** (Ven ore 18:00, Sab e Dom ore 16:00) e un **orso di archeologia al museo** Museo Archeologico Nazionale, che terminerà con una degustazione di vino a cura di Villa Della Torre (Sab ore 15:30, Dom ore 11 e 15:30).

La **Mostra Winter games! Gli sport invernali**. Fotografie dagli archivi LIFE 1936-1972 (Sab e Dom ore 16, Centro Internazionale di Fotografia Scavi Scaligeri al Cortile Mercato Vecchio, in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura del Comune di Verona) farà un excursus nella storia delle olimpiadi invernali, seguito da un tasting di vini Pasqua. **Forbes Italia** parlerà di **Unconventional Wines** (Sab ore 19, Palco Loggia Fra' Giocondo), mentre la Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara porterà i wine lover sui **Sentieri del Carignano** lungo il Cammino Minerario di Santa Barbara (Sab ore 15, Palco Loggia Fra' Giocondo). L'Associazione rivela presenta la mostra multimediale **Leonardo, il vino e il sapore dell'eterno** (Dom ore 17, Palco Loggia Fra' Giocondo) in un talk che esplora il legame tra genio creativo, simbolismo e cultura del vino, partendo dall'Ultima Cena fino alla Vigna di Milano.

**Le cantine che aderiscono al programma diffuso di Vinality and The City:** Agricola Montenigo, Boscaini Carlo Soc. Agricola, Cà Rugate, Coali – Tenuta Savoia, Corte Archi, Corte Martini, Corte Odorico, La Dama, Azienda Agricola Mizzon, Masi, Nicolis Winery, Siridia, Tedeschi, Villa San Pietro Winery, Santa Sofia, Vogadori vini.

Link alle attività accessibili con il token esperienza:

<https://www.vinality.com/eventi/vinality-and-the-city/token-esperienza/>

**Vinality and the City** è aperto con il seguente orario: **venerdì 10 aprile** dalle 18:00 alle 23:00, **sabato 11 aprile** dalle 15:00 alle 23:00 e **domenica 12 aprile** dalle 15:00 alle 23:00. I carnet degustazioni sono acquistabili online fino al 9 aprile al costo di 18,00 euro, durante i giorni dell'evento si potranno acquistare online e presso le casse di Piazza dei Signori a 22 euro.

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

Official Partner: **Generali Italia, Banca Passadore, Vip Energy, Ploom, BYD.**

Official Wine 2026: **Pinot Grigio Doc delle Venezie**

**Area Media Corporate & Products Veronafiere**

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it);

Twitter: [@pressVRfiere](https://twitter.com/pressVRfiere) | Facebook: [@veronafiere](https://www.facebook.com/veronafiere)

Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

**Ispropress**

Benny Lonardi (393.4555590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)); Marta De Carli (393.4554270; [press@ispropress.it](mailto:press@ispropress.it))

## VINITALY DESIGN AWARD 2026: 284 PROGETTI CANDIDATI IN GARA PER LA 30^ EDIZIONE

**Verona, 12-15 aprile 2026.** Sono 284 i progetti iscritti alla 30^ edizione del **Vinality Design Award**, il premio di Veronafiere che valorizza il packaging come strumento strategico per raccontare identità, qualità e valore dei brand nel mondo wine & spirits.

Per il direttore generale vicario di Veronafiere, **Gianni Bruno**: “Vinality Design Award è una piattaforma di visibilità e rappresenta da sempre un osservatorio privilegiato del rapporto tra creatività, industria e mercato. Il Premio contribuisce a raccontare l’evoluzione del Made in Italy attraverso il design del packaging definendone gli standard”.

Dopo la fase di valutazione online che ha condotto all’individuazione dei 284 progetti candidati, il Premio entra ora nel vivo. La giuria, guidata da **Michelangelo Pistoletto**, figura di spicco dell’arte contemporanea internazionale, che interpreta il packaging come espressione culturale e responsabilità progettuale, oltre che elemento estetico e funzionale, avrà ora il compito di definire i vincitori che saranno premiati sabato 11 aprile al teatro Ristori di Verona (a partire dalle 18.30).

La giuria di Vinality Design Award è composta da 30 membri, tra designer, direttori creativi, giornalisti, docenti e professionisti del settore enogastronomico, insieme a operatori della Gdo, dell’Horeca e della distribuzione online.

**Comitato tecnico-scientifico:** Paolo Brogioni (Direttore Assoenologi), Mauro Cobelli e Marco Giuri (avvocati), Luca Fois (Designer e docente) e Chiara Tomasi (Designer ed esperta di packaging).

**Giuria:** Antonella Andriani (VP ADI), Camilla Gatti (Design Director CBA), Maricetta Gianfalla (Creative Director Alias), Gianluca Invernizzi (Design Director Smith Lumen), Nicola Mincione (Partner RBA), Simonetta Doni (Fondatrice e CEO di Doni e Associati), Papi Frigerio (Design Director Robilant Associati), Francesco Voltolina (Designer e Visual Artist), Juan Mantilla (Creative Director Kiko), Stefano Torregrossa (Direttore Creativo O,Nice! Design Studio), Dario Frattaruolo (Direttore Creativo Dario Frattaruolo Design), Andrea Basile (Direttore Creativo Basile ADV), Michela Pibiri (Editor in Chief PrintLovers), Leila Salimbeni (Direttore Spirito DiVino), Alessandro Regoli (Direttore WineNews), Fabio Piccoli (Direttore WineMeridian), Giuseppe Roberto Biagetti (Direttore ISIA), Fulvio Ravagnani (Direttore Scuola di Comunicazione IED) Giulia Corcos (Sales Director Tannico), Alessandro Rossi (Category Manager Wines Partesa), Daniele Colombo (Category Manager W&S Esselunga), Erika Mantovan (Marcom & Event Manager Sagna) e Margaux Gargano (Senior Brand Manager Velier).

**Partner del Premio:** Cartes, Guala Closures, LUXORO-KURZ, Nova Cartotecnica Roberto, Sanfaustino Label, Vetreria Etrusca, All4Labels, Amorim e Studio Torta integrano competenze, innovazione e capacità industriale ed assegneranno i premi speciali come il Best Closure by Guala Closures, il Best Use of Embellishments by Luxoro, il Best Glass by Vetreria Etrusca.

[www.vinality.com](http://www.vinality.com)

### Area Media Corporate & Products Veronafiere

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it); Twitter: [@pressVRfiere](https://twitter.com/pressVRfiere) | Facebook: [@veronafiere](https://www.facebook.com/veronafiere) Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

### Ispropress

Benny Lonardi (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e Simone Velasco (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))

## VINITALY 2026: LE ALTRE INIZIATIVE E AREE TEMATICHE

### VINITALY BIO (Pad. C)

Sono 61 le aziende partecipanti a Vinality Bio 2026. Uno spazio che contempla una sala degustazioni con tasting giornalieri organizzati da Federbio (dal 12 al 15 aprile, dalle 10.30 alle 12.00) e l'enoteca Vinalitybio con vini certificati biologici e certificati Equalitas, per scoprire in un'unica area vini di aziende espositrici anche in altri padiglioni della manifestazione. Mentre lunedì 13 (dalle 16 alle 17) Equalitas accenderà i riflettori sul settore con un focus specifico.

### AMPHORA REVOLUTION (Pad. 8 – A8/A9)

Dalla tradizione più antica alla scena enologica contemporanea: a Vinality ritorna Amphora Revolution, l'area dedicata ai vini vinificati e affinati in anfore e giare di terracotta, con 15 aziende protagoniste. Il progetto nasce dalla collaborazione tra Merano WineFestival, Helmut Koecher e Veronafiere, e rende omaggio a una tecnica nata in Georgia più di 8.000 anni fa, oggi riscoperta e reinterpretata nel panorama enologico internazionale.

### RAW WINE (Palaexpo, sala Argento piano -1, 13 aprile)

I vini naturali, organici e biodinamici trovano spazio a Vinality 2026: oltre 100 produttori provenienti da 10 Paesi (Francia, Spagna, Svizzera, Austria, Slovacchia, Georgia, Slovenia, Brasile, Portogallo e Italia) porteranno in fiera l'universo dei Raw Wine. In programma un tasting full immersion (lunedì 13 aprile ore 9.30 – 17.30, Sala Argento - Palaexpo, -1) e una masterclass guidata da Isabelle Legeron, MW e fondatrice del movimento Raw Wine, su *"Pinot Nero vs Nebbiolo. Pensi di saper distinguere un Pinot Nero da un Nebbiolo? Mettiti alla prova con una degustazione alla cieca"* (domenica 12 ore 16.30, sala Mainstage - wine2digital - Palaexpo, piano +1), con gli interventi di Nadia Curto dell'azienda Agricola Curto, in Piemonte per il team Nebbiolo e Willy Roulendes del Clos du Moulin aux Moines, in Borgogna per quello del Pinot Nero.

### MICROMEGAWINES - MICRO SIZE, MEGA QUALITY (Hall C)

MicroMegaWines - Micro Size, Mega Quality è l'area di Vinality dedicata alle piccole aziende e ai vini a tiratura limitata, con vitigni rari o legati alla tutela del territorio. Con 33 stand e 15 nuove aziende al debutto, l'area offre visibilità, incontri con buyer e giornalisti, e masterclass guidate da Ian D'Agata. MicroMegaWines porta i visitatori alla scoperta di vitigni spesso poco conosciuti, valorizzando biodiversità, eccellenza e innovazione. "Micro" quantità, "Mega" qualità: un percorso unico per raccontare il vino italiano e internazionale in tutte le sue sfaccettature.

### XCELLENT BEERS (Hall C)

Le produzioni brassicole nazionali e internazionali sono le protagoniste di Xcellent Beers. Trenta le aziende espositrici nell'area che ospiterà degustazioni e focus. In calendario incontri b2b (dal 12 al 14 aprile) con buyer esteri selezionati da Veronafiere.

Per quanto riguarda i temi, lunedì 13 aprile, dopo il brindisi inaugurale di Xcellent Beers - la nuova casa delle birre di alta qualità (ore 12.00-12.30), sono due gli appuntamenti in programma. "Il Mercato della birra artigianale in Italia: il punto di vista del retail e della distribuzione" (dalle 13 alle 14) con gli interventi di Hermann Muller, beer specialist di Minerlabirra (Parma), Fabrizio Ferretti AD del gruppo Mosto di Napoli e Lorenzo Dabove "Kuaska" degustatore/influencer, guidati da Mauro Pellegrini di UDB e Carlo Vischi di Horeca Channel Italia. A seguire la consegna del riconoscimento "Gli ambasciatori italiani della cultura brassicola e del territorio" a pub e ristoranti che si sono distinti per il loro contributo alla diffusione della cultura brassicola e gastronomica italiana (dalle 15.00 alle 16.00).

### INTERNATIONAL HALL (Hall C)

International Wine Hall si presenta a Vinality con una nuova collocazione nella Hall C. L'area riunisce 14 aziende da diversi Paesi, confermandosi come lo spazio più internazionale della manifestazione. In primo piano la Francia, con collettive che porteranno a Verona vini da territori iconici come Bordeaux, Champagne e Languedoc-Roussillon. Accanto ai produttori francesi saranno presenti aziende provenienti da Georgia, Armenia, Lituania, Albania e Belgio, oltre a un produttore e importatore dagli Stati Uniti e uno dalla Germania. Tra le novità anche un'azienda giapponese con una selezione di sakè, a testimonianza di un panorama enologico sempre più internazionale.

## 27° ENOLITECH (Area F)

Ritorna in contemporanea a Vinitaly il 28° Salone internazionale dedicato alle attrezzature del design, dei prodotti e delle tecnologie per la produzione di vino e birra. Un vero e proprio "technology & innovation hub" che quest'anno registra 25 new entry tra tech, design e software; realtà innovative che interpretano l'evoluzione della filiera con soluzioni ad alto contenuto tecnologico, creativo e digitale. Tra le presenze anche quella di Eban, l'Ente bilaterale agricolo nazionale.

## VINITALY'S GOURMET EXPERIENCE

- ⇒ **Ristorante d'autore di Campagna Amica – La Casa della Cucina Italiana.** Da Casa Coldiretti al cuore di Vinitaly, con il vino sempre protagonista, ora raccontato anche insieme al suo compagno naturale: il cibo. Nasce così il "Ristorante d'Autore di Campagna Amica – La Casa della Cucina Italiana", il nuovo format con cui Coldiretti, Campagna Amica e Terranostra firmano la gestione del Ristorante d'Autore di Vinitaly, trasformandolo in un luogo unico dove agricoltura, cucina e territorio si incontrano. Con questo progetto Coldiretti porta a Vinitaly un messaggio chiaro: non esiste grande vino senza grande agricoltura, e non esiste grande cucina senza il lavoro degli agricoltori. Non un semplice ristorante temporaneo, ma una celebrazione della Cucina Italiana patrimonio Unesco, con i produttori agricoli al centro della scena. Un luogo dove il vino trova la sua naturale espressione nel dialogo con il cibo, altro elemento essenziale della convivialità italiana. Ogni portata racconta una filiera, ogni ingrediente ha un volto, ogni abbinamento vino-cibo diventa una narrazione autentica del Made in Italy. Il format mette insieme, per la prima volta in modo strutturato, due mondi solo apparentemente distanti ma in realtà complementari: gli **chef stellati**, che interpretano l'eccellenza agricola con tecnica e creatività, e i **cuochi contadini di Coldiretti**, custodi della tradizione rurale e della memoria gastronomica dei territori. Il ristorante sarà operativo con menu degustazioni con due turni giornalieri dalle 13 alle 15.  
**12 aprile, Ciro Scamardella**, Ristorante Piperò: la Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità - Il valore culturale e agricolo del riconoscimento Unesco  
**13 aprile, Riccardo Monco, Enoteca Pinchiorri:** vino e cucina: la coppia che racconta l'Italia. Il legame inscindibile tra vino, territorio e identità gastronomica.  
**14 aprile, Tortellante**, Associazione di promozione sociale: dal campo al piatto: la filiera che crea valore. L'agricoltura come fondamento della cucina italiana.  
**15 aprile, Cuochi Contadini:** cibo, cultura e responsabilità: giornata dedicata all'educazione alimentare e alla lotta allo spreco.
- ⇒ **Ristorante Momenti d'autore** (1° piano, galleria 11-12). In cucina i talenti di **JRE–Jeunes Restaurateurs Italia**. Quattro chef - uno al giorno - firmeranno un menu degustazione che includerà il loro piatto iconico. Ad aprire domenica 12 aprile sarà **Giorgio Bartolucci** (Atelier Ristorante, Domodossola – VB), seguito lunedì 13 da **Alfonso Caputo** (Taverna del Capitano, Nerano – Marina del Cantone, NA). Martedì 14 sarà la volta di **Leonardo Fiorenzani** (La Sosta del Cavaliere, Sovicille – SI), mentre mercoledì 15 chiuderà **Agnese Loss** (Osteria Contemporanea, Gattinara – VC).
- ⇒ **Street food gourmet.** Raddoppiano le proposte di Street food gourmet a Vinitaly 2026. La prima area, firmata JRE Italia (area I, di fronte al padiglione 11), ospiterà tre postazioni in cui si alterneranno ogni giorno altrettanti giovani ristoratori all'interno di uno spazio che comprende anche mixology bar e dj set. I piatti tipici delle cucine romana, veneta e trentina saranno invece protagonisti dell'area H (dopo il padiglione 5).

## Altre proposte ristorazione stellata a Vinitaly 2026

- ⇒ Ristorante "**Cracco a Vinitaly**" e "**Piadineria VistaMare**" sono le proposte firmate dallo chef stellato per la Regione Emilia-Romagna al padiglione 1 (dal 12 al 15 aprile, 2 turni al giorno ore 12.30 e 13.30). Alta cucina e tradizione popolare in abbinamento ai vini del territorio sono gli ingredienti della cultura enogastronomica interpretata da Carlo Cracco per Vinitaly 2026.
- ⇒ **Area H:** Ristorante dedicato ai piatti della **tradizione piemontese** gestito da Piemonte Land con lo chef Davide Palluda del ristorante All'Enoteca di Canale d'Alba.

## VIA: VINITALY INTERNATIONAL ACADEMY

Sono presenti in 52 Paesi e contribuiscono a diffondere nel mondo la cultura del vino italiano: sono i 464 Italian Wine Ambassador della **Vinitaly International Academy (VIA)**, tra cui 22 Italian Wine Expert. Una rete globale che, in occasione della 34ª edizione in programma a Verona dal 15 al 19 aprile, punta a crescere ancora. Infatti, sono circa 60 i nuovi candidati provenienti da oltre 30 Paesi tra Asia, Nord America, Europa, Oceania, Africa e Sud America.

Fondata nel 2014, la VIA è oggi riconosciuta come uno dei principali punti di riferimento internazionali per la formazione sul vino italiano, completando l'ecosistema globale di Vinitaly.

Tra i partecipanti figurano importatori, buyer, giornalisti, sommelier, educator e professionisti del vino, accomunati dalla volontà di approfondire la conoscenza dei vitigni autoctoni italiani e delle identità regionali, sotto la guida del Chief Scientist Attilio Scienza e della VIA Faculty Sarah Heller MW.

## **5STARWINES- THE BOOK, 10^ EDIZIONE**

Dal 7 al 9 aprile 2026 riflettori puntati sulla qualità del vino italiano con la decima edizione di **5StarWines - the Book**, la selezione enologica firmata Veronafiere – Vinitaly in collaborazione con Associazione Enologi Enotecnici Italiani. Per tre giorni, oltre 2.000 vini provenienti da cantine di tutta Italia saranno sottoposti al giudizio di una giuria internazionale di circa 50 esperti provenienti da Stati Uniti, Regno Unito, Cina, Australia, Hong Kong, Giappone, Canada, Francia, Spagna, Germania e Kazakistan.

A loro il compito di degustare e selezionare le etichette che raggiungeranno almeno 90/100, soglia necessaria per entrare nel Book 2026.

Nell'ultima edizione sono stati 760 i vini inseriti in 5StarWines – the Book, scelti tra oltre 2.200 etichette candidate alla selezione.

## **LE PROSSIME TAPPE INTERNAZIONALI DI VINITALY**

**Wine South America** (Rio Grande do Sul – Brasile, 12-14 maggio); **Wine to Asia** (Shenzhen, 14-16 maggio); **Vinitaly Kazakistan Roadshow** (Almaty, 29 giugno); **Vinitaly @Wine Vision by Open Balkan** (Belgrado 10-12 ottobre); **Vinitaly.USA** (New York, al Pier 36, 26 e 27 ottobre) in contemporanea a **wine2wine Business forum**. In programma anche **Vinitaly Asia** Roadshow in autunno. Il **2027** si aprirà invece con **Vinitaly India** Roadshow.

Aggiornamento al 26 marzo 2026

### **Area Media Corporate & Products Veronafiere**

Responsabile Carlo Alberto Delaini

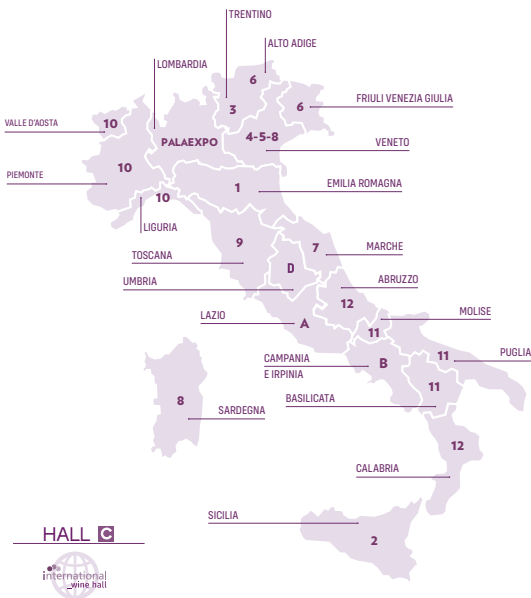
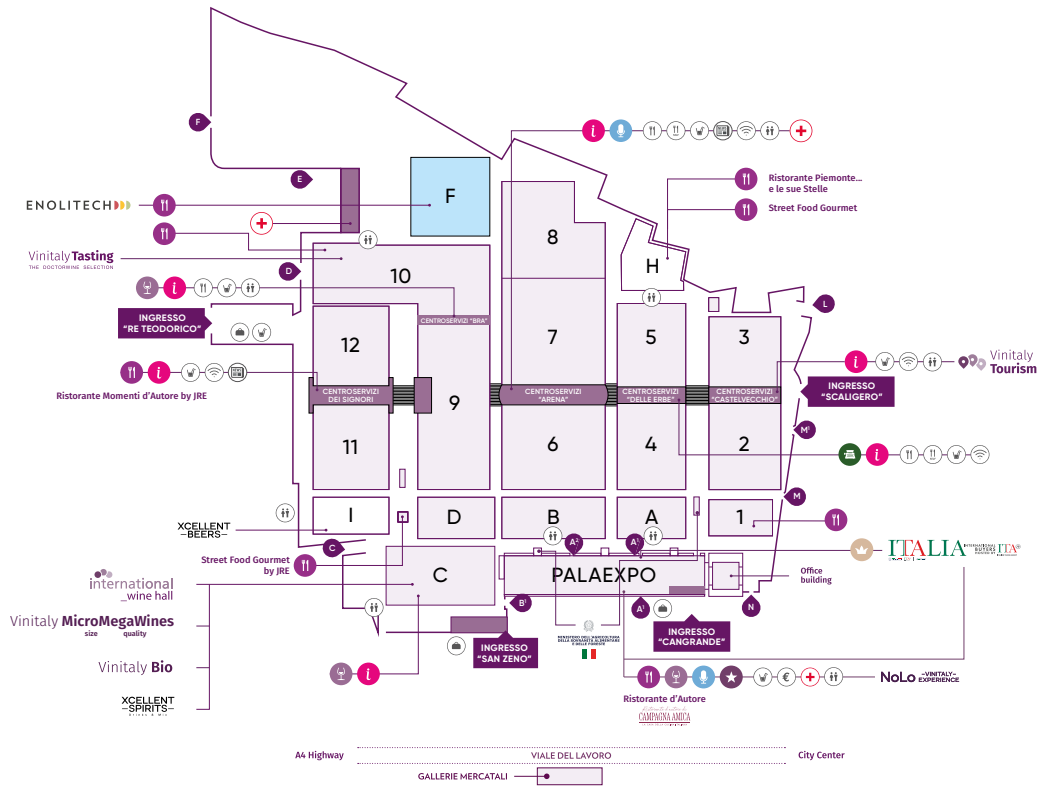
Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27 E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it);

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere | Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

### **Ispropress**

Benny Lonardi (393.455.5590; [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)) e Simone Velasco (327.9131676; [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it))



HALL C

international wine hall

PADIGLIONI | HALL

1	EMILIA ROMAGNA   EMILIA ROMAGNA Ristorante Cracco a Vinitaly Restaurant Cracco at Vinitaly
2	SICILIA   SICILY
3	TRENTINO e altra provenienza   TRENTINO and other locations
4	VENETO   VENETO
5	VENETO e altra provenienza   VENETO and other locations
6	ALTO ADIGE, FRIULI VENEZIA GIULIA, SLOVENIA e altra provenienza ALTO ADIGE, FRIULI VENEZIA GIULIA, SLOVENIA and other locations
7	MARCHE e altra provenienza   MARCHE and other locations
8	SARDEGNA, VENETO e altra provenienza SARDINIA, VENETO and other locations Collettiva FIVI   Collective FIVI
9	TOSCANA   TUSCANY
10	PIEMONTE, LIGURIA e VALLE D'AOSTA PIEDMONT, LIGURIA and AOSTA VALLEY Vinitaly Tasting
11	BASILICATA, MOLISE e PUGLIA BASILICATA, MOLISE and APULIA
12	ABRUZZO, CALABRIA e altra provenienza ABRUZZO, CALABRIA and other locations
PALAEXPO	LOMBARDIA   LOMBARDY NoLo -VINITALY-EXPERIENCE Ristorante d'Autore di Campagna Amica La casa della cucina italiana   Ristorante d'Autore di Campagna Amica The home of Italian cuisine Sala Degustazioni   Tasting Rooms: Iris, Tulipano, Orchidea (A1 Piano -I) Argento (A2 Piano -I) wine digital
	CENTRO CONGRESSI PALAEXPO   CONVENTION CENTRE PALAEXPO: Auditorium Verdi, Vivaldi, Salieri, Respighi, Mozart
	Business Point: Taste&Buy   Walkaround ITA
A	LAZIO   LATIUM

B	CAMPANIA   CAMPANIA Vinitaly Bio Vinitaly MicroMegaWines international wine hall size quality Vini internazionali International wines XCCELLENT -SPIRITS- DRINK & WIN!
C	
D	UMBRIA   UMBRIA
F	ENOLITECH TECHNOLOGY & INNOVATION Agribio Bistrot
H	Street Food Gourmet Ristorante Piemonte... e le sue Stelle
I	XCCELLENT -BEERS-

CENTRO SERVIZI   SERVICE CENTRE	
"CASTELVECCHIO"	
Area Stampa Tecnica   Trade Press Area	
Vinitaly Tourism	
"DELLE ERBE"	
Sala Stampa   Press Room	
Area Stampa Tecnica   Trade Press Area	
"ARENA"	
CENTRO CONGRESSI ARENA:   CONVENTION CENTRE ARENA: Bellini - Puccini - Rossini	
Area Stampa Tecnica   Trade Press Area	
"BRA"	
Sala Degustazioni A - B - C   Tasting Rooms A - B - C (1° Piano)	
"DEI SIGNORI"	
Ristorante Momenti d'Autore Momenti d'Autore Restaurant	

VINITALY: SERVIZI | SERVICES

- Degustazioni  
Tastings
- Centro Congressi  
Convention Centre
- INTERNATIONAL  
Buyers' Lounge
- Ristorante  
Restaurant
- Sala Stampa  
Press Room
- Business Point
- Info Point Sate:  
Servizio Assistenza Espositori  
Exhibitor Info Point

VERONAFIERE: SERVIZI | SERVICES

- Bar  
Café
- Self Service
- Ristorante  
Restaurant
- Toilette
- Pronto Soccorso  
First Aid
- Polizia di Stato  
State Police
- Edicola  
Newsagents
- Free WiFi
- Deposito bagagli  
Left Luggage Office
- Bancomat  
ATMs