



RASSEGNA STAMPA



A CURA DI
MG LOGOS

MGL 

ANNO	MESE	GIORNO	TESTATA	EV. AUTORE	TIPOLOGIA
2024	11	18	ANSA T&G Campania	redazione	agenzia
2024	11		Piazza Cardarelli	redazione	agenzia
2024	11	20	Askanews	redazione	agenzia
2024	11	26	EFA News	redazione	agenzia
2024	12	1	Askanews	redazione	agenzia
2024	11	26	AGI	Maria Letizia D'Agata	agenzia pdf
2024	11	26	Adnkronos	Alessia Trivelli	agenzia pdf
2024	11	19	Il Mattino (ed. Avellino) p. 19	Annibale Discepoli	cartacei
2024	11	26	La Repubblica (ed. Napoli) p. 9	Antonio Corbo	cartacei
2024	11	29	Il Caffè	Alessandro Manna	pdf
2024	11	18	Alto Adige	redazione	quotidiano online
2024	11	24	La Repubblica (ed. Napoli)	redazione	quotidiano online
2024	12	1	Aosta News	redazione	quotidiano online
2024	11	19	La Gazzetta del Gusto	redazione	web
2024	11		Italia	redazione	web
2024	11	18	Salerno News 24	redazione	web
2024	11	19	Gusto Campania	Pasquale Brillante	web
2024	11	19	L'Altra Notizia	redazione	web
2024	11	18	Club-del-Gusto	redazione	web
2024	11	18	Gaeta	Armando Proietti	web
2024	11	19	Informazione	redazione	web
2024	11	18	Roccarainola	redazione	web
2024	11	18	Napoli Village	redazione	web
2024	11	18	Zazoom	redazione	web
2024	11	18	Il Tritagonista	Elvia Gregorace	web
2024	11	18	Corriere Quotidiano	redazione	web
2024	11	18	Focus Italia Web	Nicola Riveccio	web
2024	11	18	Sapori Condivisi	Pietro Pizzolla	web
2024	11	18	Il Grand Food	redazione	web
2024	11	18	Gazzetta di Napoli	redazione	web
2024	11	18	Omniadigitale	Pasquale Equestre	web
2024	11		Intinerari nel Gusto	redazione	web
2024	11	20	Novella Talamo	Novella Talamo	web
2024	11	20	Corpo 10	redazione	web
2024	11		Internapoli	redazione	web
2024	11	20	Investimentinews	redazione	web
2024	11	20	Nella Notizia	redazione	web
2024	11	21	Hermes Magazine	Rossella Piscopo	web
2024	11	21	Wining	redazione	web
2024	11	21	Notizie Nazionali	Renato Aiello	web
2024	11	21	Vino News24	Antonio Tosi	web
2024	11	22	Blog Sicilia	redazione	web
2024	11	22	Il Gazzettino Vesuviano	redazione	web
2024	11	22	First online	redazione	web
2024	11	22	Cucina & Vini	Francesco D'Agostino	web

ANNO	MESE	GIORNO	TESTATA	EV. AUTORE	TIPOLOGIA
2024	11	23	Assonapoli	redazione	web
2024	11	24	Campania che vai	Monica Piscitelli	web
2024	11	25	Insidewine	redazione	web
2024	11	25	Insidewine (1)	redazione	web
2024	11	25	Fooday	redazione	web
2024	11	25	Mangiamed	Matteo Borriello	web
2024	11	25	Sul Pezzo	Renato Aiello	web
2024	11	25	Il Vaporetto	Filippo Grimaldi	web
2024	11	25	Grande Napoli	Annarita Genova	web
2024	11	11	Capri Event	redazione	web
2024	11	20	Magazine	redazione	web
2024	11	20	AVLive	Anna Elena Caputano	web
2024	11	20	MangiaeBevi	redazione	web
2024	11	6	AIS Campania	redazione	web
2024	11	20	La Città di Roma	redazione	web
2024	11	22	Vinotype	redazione	web
2024	11	19	Doctor Wine	redazione	web
2024	11	24	msn	redazione	web
2024	11	20	Radio Napoli Centro	redazione	web
2024	11	20	Accade Ora	redazione	web
2024	11	20	Appia News	redazione	web
2024	11	20	Corriere di Palermo	redazione	web
2024	11	20	Cronache di Milano	redazione	web
2024	11	20	Cronache della Calabria	redazione	web
2024	11	20	Il Giornale di Torino	redazione	web
2024	11	20	Città di Napoli	redazione	web
2024	11	20	Notiziedì	redazione	web
2024	11	20	Il Corriere di Bologna	redazione	web
2024	11	20	Corriere di Ancona	redazione	web
2024	11	20	Gazzetta di Genova	redazione	web
2024	11	20	Radio Studio90 Italia	redazione	web
2024	11	22	Mondo Palermo	redazione	web
2024	11	21	Wine News	redazione	web
2024	11	24	Viaggiatori del Gusto	Francesca Sepe	web
2024	11	22	Luciano Pignataro Wine&Food Blog	Luciano Pignataro	web
2024	11	25	PrimaPress	Marcello Pelillo	web
2024	11	24	BloggingArt	Brunella La Salvia	web
2024	11	26	ANSA T&G Campania	redazione	web
2024	11	26	Napoli Village	redazione	web
2024	11	26	Italia a Tavola	Vincenzo D'Antonio	web
2024	11	27	Il Denaro	redazione	web
2024	11	27	Luciano Pignataro Wine&Food Blog	Luciano Pignataro	web
2024	11	26	La voce del Vesuvio	redazione	web
2024	11	26	Fornelli d'Italia	redazione	web
2024	11	26	Eventi News	redazione	web

ANNO	MESE	GIORNO	TESTATA	EV. AUTORE	TIPOLOGIA
2024	11	26	Lulop	redazione	web
2024	11	26	Virtù Quotidiane	redazione	web
2024	11	27	ArtésTV	redazione	web
2024	11	27	Virgilio - Napoli	redazione	web
2024	11	26	Alto Adige	redazione	web
2024	11	26	Libero Digiland Blog	redazione	web
2024	11	26	TV6onAIR	redazione	web
2024	11	26	Joy Free Press	redazione	web
2024	11	27	Today News Press	Renato Aiello	web
2024	11	27	Horeca News	redazione	web
2024	11	27	Canale Vino	redazione	web
2024	11	27	Napolifactory	redazione	web
2024	11	28	Hermes Magazine	Rossella Piscopo	web
2024	11	27	Terronian Magazine	Giuseppe Biscotti	web
2024	11	27	News Express	redazione	web
2024	11	27	Sapori Condivisi	Pietro Pizzolla	web
2024	11	27	Gazzetta di Napoli	redazione	web
2024	11	29	Nuove Generazioni	Pierluigi Fusco	web
2024	12	1	Virgilio - Napoli	redazione	web
2024	12	1	Il Denaro	redazione	web
2024	11	30	Lira TV	Francesca Salemmme	web
2024	12	1	Gazzetta di Genova	redazione	web

Vitigno Italia all'hotel Excelsior

Vino, è anteprima Natale sinergia con i panettoni è pronta la sfida al Nord

di **Antonio Corbo**

Cento cantine e 500 etichette per l'Anteprima di **Vitigno Italia**, la grande fiera meridionale di maggio a Napoli. Ma in sole otto ore tra folla e lusso dell'Hotel Excelsior hanno ieri creato già un evento, con confronto tra i vini tradizionali del Centro-nord e le aziende emergenti del Centro-sud. A un mese dal 25 dicembre, mette anche in vetrina i vini di Natale, le novità, le idee o le attese di un regalo. Altro successo per Maurizio Teti, direttore della rassegna, sono le eccellenze gastronomiche. Il vino che fa da traino a una economia parallela.

In Campania come in Italia la

tendenza penalizza i rossi impegnativi, per premiare i più snelli, nella scia di bianchi e bollicine. «Rallenta il Taurasi senza staccarsi da Barolo e Montalcino sui mercati, ma galoppiano i bianchi proprio mentre soffrono i francesi. L'Irpinia di montagna si avvantaggia», è la sintesi di Roberto di Meo, presidente di Assoenologi, vigneron storico con il suo Fiano invece autorevole, come la Riserva Alessandra 2013, Erminia 2004 e Colle dei Cerri 2008. Piace il vino se è una novità: interesse ieri per Tenua Sant'Agostino, con «Ventiventi» Trebbiano affinato 4 mesi in anfora di grès porcellanato o «Scomposto» 8 mesi in anfora rivestita di cera d'api. Così il Fiano è il simbolo della Campania dei bianchi, la-



▲ **Anteprima** La serata **VitignItalia** all'hotel Excelsior

sciando il Greco a chi ama vini rocciosi per tavole di mare. La massiccia presenza del Nord-est è qui per arginare i bianchi campani nella regione di 56 ristoranti stellati, molti tra Vico Equense e Amalfi. Prendono quota i rosati (Fontanavecchia e La Rivolta nel Sannio), il Piediroso flegreo e sannita e gli spumanti, l'Irpinia ha il più francese dei campani, «Ripa Bassa» di Villa Raiano.

Paolo Esposito, uomo di mercato, riconosce il valore dei panettoni

ni campani (più canditi, ottima pasticceria) e schiera il bergamasco Italo Vezzali e il fiorentino Gabriele Rocchi, di fronte alla pasticceria Migliore di Afragola e a una batteria di Raffaele Caldarelli, anche il «Milanese» con buccia d'arancia, cedro e uva sultanina. L'angolo chic è per cioccolato «Peccati di Capri» e «Capri Natura», brand di liquori al basilico, mandarino, limone, alloro. Con la manager Gigliola Ferrazzani Rempdote conquista americani e giapponesi.

La kermesse

A Vitigno Italia arrivano otto cantine locali

Annibale Discepolo

A Vitigno Italia otto cantine irpine: da Cantine di Marzo a Di Meo, da Fonzone a Macchie Santa Maria, da Tenuta del Meriggio a Tenuta Cavalier Ferrante, da Calafè ad Amarano e a La Molar. Un'occasione perfetta per scoprire e degustare le nuove proposte delle cantine italiane, con particolare attenzione ai vitigni autoctoni e alle novità dell'enologia tricolore. Riflettori comunque puntati sulla partecipazione made in Ir-

pinia, con alcune aziende, reduci da manifestazioni di altrettanto prestigio, come il Merano Wine Festival, dove l'azienda Fonzone di Paternopoli, ha incassato l'Award di platino con il suo ultimo nato in versione Greco di Tufo: Elle Effe Ci, dedicato al fondatore, il professore Lorenzo Fonzone, nonché attraverso altri riconoscimenti ottenuti sulla Guida Bibenda 2025 e quella de I Vini di Veronelli 2025. Quello di lunedì sarà dunque un appuntamento interessante quanto intrigante per scoprire appunto in anteprima, an-

che alcune novità delle aziende che parteciperanno alla kermesse «che – sottolinea il suo Ceo Maurizio Teti – è sicuramente anche un momento di cultura e bellezza che Vitigno Italia intende promuovere. Le imprese potranno confrontarsi in un approccio non competitivo ma conoscitivo, con quelli di altre realtà del paese che partecipano alla nostra kermesse, cosa che credo, sia una esercitazione in fatto di scoperte, decisamente interessante e culturalmente formativa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





QUATTRO TINTE DI BIANCHI

Anteprima Vitigno Italia 2025 negli abituali sfavillanti saloni dell'Eurostars Hotel Excelsior. Quasi 2500 presenze tra operatori e stampa e sommelier e appassionati ad assaggiare 500 etichette di 100 cantine. In questo *mare enoico* sono stati davvero tanti gli assaggi molto buoni, però il tema conduttore di queste note non è un *fil rouge*, ma un nastro bianco. Quattro (anzi cinque) bianchi che nelle loro differenze, nei loro stili, colori, sapori, riempiono non solo il naso e il gusto, ma anche la vista, curiosa di indagare differenze.

Salvatore Martusciello con i suoi vini "di persistenza" (per non dire *solo* resilienza): partiamo da vicino casa, dai Campi Flegrei e dalla Falanghina che lì è un vino di grande sapidità, di buona acidità e di una strana armonia che gustativamente nasce anche dove sembrerebbe non poterci essere. E così i vini di Martusciello, eredi di una gloriosa epopea, questa *malia* del sorso la hanno quasi innata: la Falanghina *Settevulcani 2023* (coltivata a piede franco, senza portainnesto di vite americana) è quasi tipica (e in fondo, *archetipica*, a 30 anni dalla nascita della denominazione e dalla storia di Grotta del Sole): paglierina, con aromi di frutta gialla e agrumi, rimandi erbacei, acidità e indubbia salinità, un gusto che ad analizzarlo sembra impossibile da equilibrare, e che invece - eleganza innata - chiude aggraziato, piacevole, anche *lungo* nel finale, assai gastronomico.

Sogno di Rivolta è un blend campano: siamo ancora vicino casa, a Torrecuso. Questo Beneventano Bianco IGP unisce al 50% di Falanghina il 25% di Fiano e di Greco. Tre uve che fermentano parte in barriques e parte in acciaio e poi maturano 5 mesi in legno piccolo. Il risultato, assaggiando la 2019, è un bianco poderoso ma fine, importante ma non pretenzioso: note di frutta matura, accenni di marmellata di agrumi, note balsamiche e speziate, aromi tostati, e poi in bocca una acidità netta, verticale, bilanciata dalla grande sapidità e da un buon corpo *alcolico*, un vino all'assaggio assai dinamico e davvero persistente. Un *Sogno* quasi borgognone, come se a Torrecuso scorresse il Serein.



Vignedileo e i suoi Verdicchio è la terza, tripla, tappa: il Verdicchio Classico è piacevole, il *Frocco* Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2023 è un vino intenso, la tinta si scurisce un po', i profumi diventano più intensi e più vari (frutta gialla e agrumi, spezie, erbe); il sorso è possente, energico, e quasi armonico. Già dal nome, *Issimo* lascia intuire le qualità del vino; ho assaggiato, perché in commercio oggi, la 2015, imbottigliata nel 2022, e dopotutto il sottotitolo è *"sette anni di silenzio"*. Da una vigna di tufo e sabbia, e dopo una vendemmia notturna, il vino è quasi dorato, assai profumato di erbe aromatiche (un mix di timo, salvia, maggiorana, forse anice) e poi di frutta gialla matura, fiori bianchi, confetti e pasticceria. *Issimo* al sorso, corposo, intenso, ancora fresco, assolutamente sapido, decisamente lungo: certo non usurpa il nome, essendo un vino superlativo.

Derthona, Giacomo Borgogno e figli: andiamo a Nord, ma ad ovest, a Tortona, anticamente Derthona. Qui dopo anni di oblio è stato riscoperto il Timorasso, vitigno complicato da allevare, ma che dà vita a vini interessantissimi. Questa 2023 in assaggio è giovane, ma assolutamente notevole. Intensa sia al colore, sia al naso, è ricca di rimandi fruttati (frutta gialla e bianca), floreali, di aromi dolci di miele e minerali (che probabilmente diventeranno aromi di idrocarburi); e se il naso è complesso e dinamico, la *bocca* lo è ancora di più; l'assaggio è vigoroso, intenso, caldo, di buona acidità, notevole mineralità, avvolgente, lungo, piacevole come una carezza, destinato ad una evoluzione notevole e intrigante.

Insomma, un Film Bianco, questa mia Anteprima: intenso e complesso come il film di Kieslowski, meno drammatico e molto più piacevole, in attesa della nuova edizione di Vitigno Italia a metà maggio 2025. *À la santé.*

Alessandro Manna

Torna a Napoli 'Anteprima Vitignoltalia' con oltre 500 etichette

25 novembre preview dell'evento di maggio. Più di 100 le cantine

NAPOLI, 18 novembre 2024, 17:35
Redazione ANSA



Si terrà lunedì prossimo, 25 novembre, a Napoli, 'Anteprima Vitignoltalia', preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19ma edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025.

Oltre 500 etichette e più di 100 cantine, provenienti da Nord a Sud della Penisola, presenti negli spazi dell'Hotel Excelsior per una giornata di degustazioni e incontri con produttori dello scenario vitivinicolo nazionale, annunciano gli organizzatori.

Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, e con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia - spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".

Protagonisti i vini campani che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione.

Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola. "A completare il quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia - si evidenzia ancora - e il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà che riunisce i migliori produttori del Salernitano una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour

(martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria". Un progetto dal "carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori".

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati, si sostiene, "prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio.

Ma anche una selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto".

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei penitenziari della regione. Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle 15 alle 17 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17 alle 21.30.

Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Nov 20, 2024 [Vino](#)



Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di ‘Anteprima Vitignoltalia’ e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che ‘Vitignoltalia’ porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di ‘Anteprima Vitignoltalia’, l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri ‘tailor made’ per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale ‘Anteprima Vitignoltalia’ ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.



A.it / **TERRA&GUSTO** / Campania

Ok Anteprima Vitignoltalia 2025, 2mila visitatori e 400 operatori

Napoli si conferma mercato di riferimento del settore enologico

NAPOLI, 26 novembre 2024, 16:20

Redazione ANSA



Napoli si conferma mercato di riferimento del settore enologico: è l'indicazione che emerge dal bilancio degli organizzatori di Anteprima Vitignoltalia 2025, appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025.

Cinquecento etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior con una giornata di degustazioni "che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade - si mette in evidenza - grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola".

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto, si afferma, "grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note".

Un'edizione che ha messo in luce la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, "per poi scendere verso Sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi".

"Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli - racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa.

Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".

Un palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, la kermesse ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché una selezione di pasticceria. "Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle 15 alle 17, hanno arricchito un parterre composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e professionisti del settore enologico" concludono i promotori.

Anteprima Vitignoltalia: 2000 visitatori e 400 operatori di settore

500 etichette di oltre 100 cantine in rassegna a Napoli, in vista dell'edizione 2025



L'Anteprima Vitignoltalia 2025, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si è chiuso con un'edizione che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola.

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha

soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, per poi scendere verso sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

"Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli", racconta **Maurizio Teti**, direttore di Vitignoltalia, "registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con Ice, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, Anteprima Vitignoltalia ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un'attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, Regno Unito e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.

lml - 45898

Napoli, NA, Italia, 26/11/2024 18:37

EFA News - European Food Agency



ADN 7 ECO 0 DNA ECO RCA NAZ

Vino: Anteprima Vitignoltalia 2025, 2mila visitatori e 400 operatori del settore

Cala il sipario su Anteprima Vitignoltalia 2025, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2.000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola. Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, per poi scendere verso sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

"Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli - racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con Ice, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, Anteprima Vitignoltalia ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un'attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, Uk e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.

(Tri/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

26-11-2024 19:23



MARTEDÌ 26 NOVEMBRE 2024 19.04.29

Vino: Vitignoltalia 2025, anteprima con oltre duemila visitatori =

AGI0860 3 CRO 0 R01 / Vino: Vitignoltalia 2025, anteprima con oltre duemila visitatori = (AGI) - Roma, 26 nov. - Anteprima Vitignoltalia 2025, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola. Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, per poi scendere verso sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi. "Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli - racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia - registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target". (AGI) Red/Mld 261904 NOV 24 NNNN

Anteprima Vitignoltalia 2024

Novembre 25



Lunedì 25 novembre, dalle 15.00 alle 21.30 presso l'Hotel Excelsior di Via Partenope 48, Lungomare Caracciolo.

- **Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore**
- **Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori**
- **Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con ICE**

Parte il countdown per [Anteprima Vitignoltalia](#), la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione.*

Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".

Protagonisti i vini campani

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del

salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale:

Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

DETAILS

Date:

Novembre 25

Event Category:

Degustazione

Event Tags:

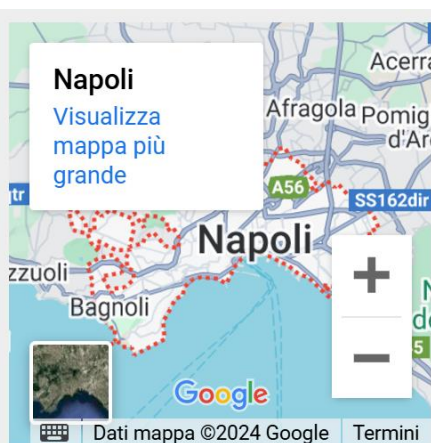
eventi, eventi napoli

VENUE

Napoli

Napoli, Italia + Google

Map



Anteprima Vitignoltalia 2025: un'edizione di successo con 2 mila visitatori e 400 operatori del settore

27/11/2024 163 LETTURE



Anteprima Vitignoltalia

L'eccellenza del vino italiano celebrata a Napoli, sempre più centrale nel settore enologico. Grande riscontro per l'educational tour nel territorio salernitano dedicato alla stampa estera e nazionale

Cala il sipario su Anteprima Vitignoltalia 2025, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola.

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, per poi scendere verso sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

“Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli – racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo

già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di VitignoItalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target”.

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest’anno, infatti, Anteprima VitignoItalia ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d’eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un’ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un’attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un’edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.

www.vitignoitalia.it – Tel 08/14104533; segreteria@vitignoitalia.eu

Ad Anteprima Vitigno Italia il vino è il re indiscusso

Anteprima Vitigno Italia, presso L'Hotel Excelsior di Napoli, presenta cinquecento etichette e oltre cento cantine



Di [Redazione](#) 22 Novembre 2024

Grande attesa a Napoli per Anteprima Vitigno Italia che, giunto alla sua 19esima edizione, si conferma come uno degli appuntamenti più attesi dagli appassionati e dagli addetti ai lavori. Lunedì 25 novembre dalle ore 15.00 alle 21.30 sarà l'elegante Hotel Excelsior (via Partenope 48 – Lungomare Caracciolo) a ospitare una giornata di degustazioni e incontri con il meglio dell'enologia italiana. Un'intrigante anticipazione dell'evento "madre" che si terrà dal 11 al 13 maggio 2025 presso la Stazione Marittima.

Con oltre 500 etichette e 100 cantine rappresentate, Anteprima Vitignitalia si pone come una vetrina d'eccezione per il vino nazionale, con una particolare attenzione ai vini campani, che quest'anno coprono il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno altri terroir simbolo del vino italiano, dalla Valpolicella al Chianti, dai bianchi dell'Alto Adige ai vini dell'Abruzzo, fino alle eccellenze del Friuli e del Veneto, toccando molte altre aree particolarmente vocate. Largo spazio anche ai vini rosati che rappresentano un trend in rapida e costante crescita, una tendenza che non è passata inosservata neanche a Maurizio Teti, direttore di Vitignitalia, che ha dedicato uno spazio speciale con una selezione dei top 10 presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.



“È in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignitalia – racconta **Maurizio Teti, direttore di Vitignitalia** – l'evento che unisce una selezione di cantine di alto profilo per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione, capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignitalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila

l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.



Oltre a promuovere il vino, l'evento si impegna anche nel sociale: parte delle bottiglie verrà destinata ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio presso gli istituti di detenzione della Campania.

L'evento sarà diviso in due fasce orarie: la prima, dalle 15.00 alle 17.00, riservata agli operatori del settore e alla stampa; la seconda, dalle 17.00 alle 21.30, aperta agli appassionati di vino.

Italia a Tavola

Anteprima VitignoItalia: presenti 2mila visitatori e 400 operatori di settore

Oltre 100 cantine, 500 etichette e 2000 visitatori all'anteprima di VitignoItalia 2025. Successo per degustazioni, educational tour e food. Prossima edizione dall'11 al 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli

di **Vincenzo D'Antonio** 26 novembre 2024 | 16:51

Cala il sipario su **Anteprima VitignoItalia 2025**, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane, svoltosi a Napoli nei saloni dell'Hotel Excelsior. VitignoItalia 2025 si terrà dall'11 al 13 maggio 2025 alla Stazione Marittima di Napoli.



VitignoItalia: numeri da record tra cantine, etichette e visitatori

VitignoItalia: numeri da record tra cantine, etichette e visitatori

Questa Anteprima ha visto la presenza di **oltre 100 cantine** per un totale di **500 etichette** a beneficio di oltre duemila visitatori di cui un **20% circa operatori del settore** e ben **l'80% circa wine lovers campani**. La presenza degli espositori, contrariamente a quanto si sarebbe ritenuti a credere, è andata ben oltre l'ambito territoriale campano. Autorevolmente presenti vitivinicoltori del **Chianti**, della **Valpolicella**, del **Friuli**, del **Piemonte** e, insomma, di un po' tutte le aree della nostra *Enotria*.



Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia

«Anche quest'anno Anteprima Vitignoitalia ha conquistato Napoli - racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoitalia** -registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoitalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target».



Anteprima Vitignoitalia ha visto la presenza di oltre 100 cantine per un totale di 500 etichette

Nel suo naturale evolversi, edizione dopo edizione, Anteprima Vitignoitalia ha dedicato ancora più attenzione al **food**, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli **oli Evo pugliesi** ai **salumi** e un'ampia scelta di **limoncelli**, **liquori**, **amari**, nonché un'attenta selezione di **pasticceria**. Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di **cinque giornalisti della stampa estera** provenienti da **Germania, Austria, Uk e Polonia** che hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.

Vitignoitalia: posizionamento unico e dinamico

Sta alla competenza e alla vision del patron Maurizio Teti, il **posizionamento dinamico**, in **linea con le evoluzioni di scenario**, della manifestazione complessivamente intesa, ovvero sia l'Anteprima che il l'evento propriamente inteso. Non si tratta né di competere, che senso avrebbe e quanto velleitario il challenge sarebbe, con il gigante di settore, parliamo del Vinitaly, né di emularlo ricorrendo ad una sorta di versione ridotta, né di erodergli dimensione: nulla di ciò.



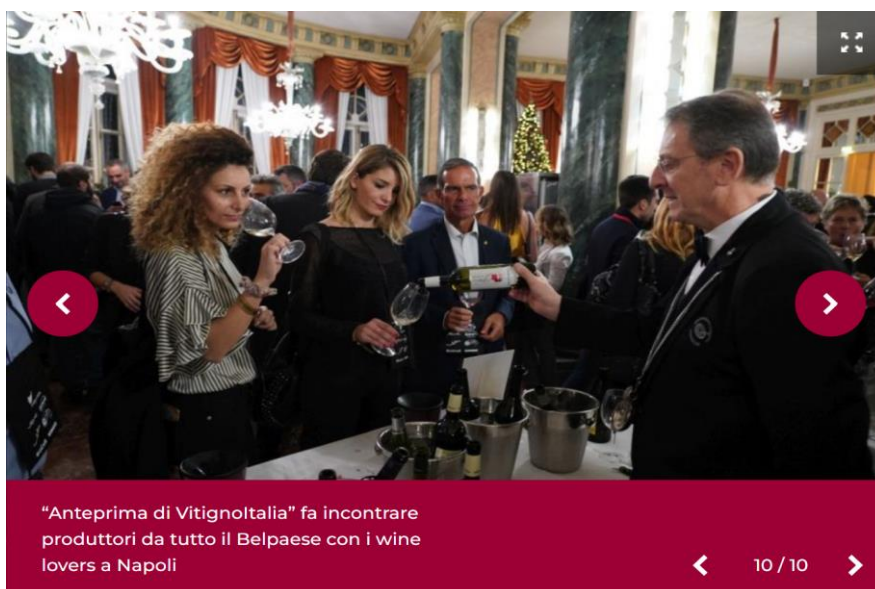
Vitignoitalia può vantare un posizionamento unico e dinamico

Vitignoitalia, riconoscendo parzialmente il merito di ciò anche alla location ed al periodo di svolgimento, ha sua precisa connotazione per quanto **sa essere efficientemente bivalente nell'approccio**, tutelando sia il b2b che il b2c e per come allestisce e adeguatamente prepara e svolge collaterali seminari brevi atti a divulgare le conoscenze di base del "vino" a quanti ad esso si avvicinano per la prima volta: le **giovani generazioni**.

Incontrando i vignaioli, al “Mercato Fivi” a Bolognafiere e con “Enjoy Collio” a Villa Attems

Ecco gli eventi: “Wow! The Italian Wine Competition” by “Civiltà del Bere” e “La Terra Trema” al Leoncavallo a Milano, e il “Bagna Cauda Day”

Bologna, 21 Novembre 2024, ore 14:13



Finita la vendemmia, i vigneroni incontrano i wine lovers, dalla “carica” degli oltre 1.000 vignaioli da tutta Italia - ma anche d’Europa - della Fivi protagonisti del celeberrimo “Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti” a Bolognafiere (e con il “Fuori Mercato” a Bologna e non solo), ai produttori del Collio che festeggiano il compleanno dei 60 anni del Consorzio Collio insieme agli eno-appassionati con “Enjoy Collio 60° Experience” a Villa Attems. E se, sempre in Friuli, Apro (Associazione Produttori Ribolla Oslavia) e Italesse svelano il T-made 95 Oslavia, il calice ufficiale della Ribolla di Oslavia, a Milano si va dai vini “wow”, ovvero i migliori vini italiani secondo la storica rivista “Civiltà del bere”, protagonisti di “Wow! The Italian Wine Competition”, ai vignaioli e contadini resistenti in arrivo da tutta Italia a “La Terra Trema”, la “Fiera feroce” al Leoncavallo. A Roma si può fare un viaggio nella storia del vino italiano attraverso vecchie riserve di grandi griffe a “Life of Wine”, e a Napoli è “Anteprima di Vitignoltalia” a far incontrare produttori da tutto il Belpaese con gli eno-appassionati. **Sono questi solo alcuni dei tantissimi eventi segnalati nell’agenda WineNews.** Nella quale, si celebra il “Bagna Cauda Day”, la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, e anche i wine relais nei territori del vino italiano aprono le porte per le Festività, tra mercatini e menu ad hoc, come l’esclusivo Rosewood Castiglion del Bosco a Montalcino. Aspettando sempre Natale e tornando a Milano, nelle pasticcerie dell’Associazione no-profit Panettone Sospeso Ets si può lasciare “un panettone “in sospeso” per i bisognosi, ed a raccontarsi in città sono anche “I Rossi dei Colli Euganei” con il Consorzio ed i sommelier Ais, mentre a Monza è di scena la “Fiera del Vino” di Arte del Vino. Il Consorzio Vini Venezia e l’Associazione Ville Venete raccontano il legame tra “La Villa, il Vino e Venezia” con esclusive degustazioni, e la “Mostra Internazionale del Gelato Artigianale” n. 64 di Longarone, tra le più antiche del settore, apre per la prima volta le porte ai golosi. Il Consorzio dei Vini delle Colline del Monferrato Casalese ricorda il centenario della morte di Federico Martinotti nella “Festa del Vino” di Casale Monferrato, e ospita il nutrizionista

Giorgio Calabrese nella prima edizione dell'“Evo-Wine Day” ad Olivola dedicato all'Olio Extravergine di Oliva del Piemonte. E mentre nelle Langhe, tra calici di Alta Langa e Barolo, prosegue la “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba”, in Toscana, il pregiato tubero è protagonista della “Mostra Mercato del Tartufo Bianco di San Miniato”. Infine, se lo spettacolo del cibo e del vino va in scena a Spoleto, con “EaT - L'enogastronomia a teatro”, l'unico Festival del genere in Italia, “Le Avventure di Pinocchio” di Carlo Collodi diventano un menù letterario al ristorante Satricum a Le Ferriere.

Anche quest'anno nelle pasticcerie milanesi dell'Associazione no-profit Panettone Sospeso Ets, dal 23 novembre al 22 dicembre, si può lasciare [“un panettone “in sospeso”](#), ovvero pagato, per chi vive in stato di indigenza o di grave emarginazione, con il ricavato dell'iniziativa che sarà destinato alla Casa dell'Accoglienza Enzo Jannacci e a due Hub di Aiuto Alimentare del Comune di Milano, mirati alla lotta contro lo spreco alimentare. Oltre 150 vini “wow” sono i vincitori del contest enologico ideato dalla rivista “Civiltà del bere”, protagonisti dell'edizione n. 7 di [“Wow! The Italian Wine Competition”](#) e per la prima volta, il 25 novembre allo spazio Base sempre a Milano, anche di un walk-around tasting in cui le 50 aziende - da Allegrini a Bortolomiol, da Marisa Cuomo a Cusumano, da Tenuta Fertuna a Tenute Gregu, da Leone de Castris a Letrari, da Cantine Lunae a Mezzacorona, Nino Negri, Nododivino, Pasqua Vini, Planeta, Rocca delle Macie, Santadi, Tramin, Umani Ronchi, Venica & Venica e Zorzettig, per citarne alcune - proporranno al pubblico tutti i vini insigniti di medaglia d'oro e i premi speciali, per una degustazione itinerante tra celebrità e nuove scoperte dell'enologia nazionale. Insieme alle etichette vincitrici, le cantine potranno presentare in assaggio un “vino promessa”: una novità o una bottiglia speciale, sulla quale puntano particolarmente. Ma ci sarà anche un wine bar con tutti i Premi Speciali, tra cui gli Ambasciatori del Territorio, i vini più meritevoli di ciascuna denominazione, e i Premi Tipicità, etichette che hanno guadagnato un punteggio di tipicità superiore a 9,5/10. Ai “Best in Class” sarà dedicato anche il corner Speed tasting, una novità nella novità, dove alcuni giudici di “Wow! 2024” si alterneranno al banco per raccontare i vincitori assoluti di ogni tipologia. Lo stesso giorno, restando a Milano, **“I Rossi dei Colli Euganei”**, si raccontano al The Westin Palace Hotel, con il [Consorzio](#) e Ais-Associazione Italiana Sommelier Lombardia, ai banchi d'assaggio con i produttori del territorio veneto recentemente riconosciuto Riserva della Biosfera Mab Unesco. A seguire, sempre a Milano, arriva **“La Terra Trema” al Leoncavallo** Spazio Pubblico Autogestito, ovvero la “Fiera feroce” di vini, cibi e relazioni che accoglie vignaioli e contadini di qualità e resistenti provenienti da tutta Italia, riconosciuta in Italia e Europa, realizzata in assoluta autogestione, senza sponsor, né patrocini, dal 29 novembre al 1 dicembre, nel ventennale (il 29 novembre) della scomparsa di Luigi Veronelli, da cui molto abbiamo imparato e tanto continuiamo a imparare. Eatly Milano Smeraldo ha lanciato, invece, il nuovo palinsesto di cene [“Giovani Talenti: incontro con la cucina del futuro”](#) realizzato in collaborazione con MagentaBureau e Identità Golose, coinvolgendo una selezione di giovani e talentuosi chef provenienti da tutta Italia tra cui Nicolò Quarteroni e Alessio Manzoni di Ferdy Wild (27 novembre), Caterina Ceraudo di Dattilo (11 dicembre), Davide Marzullo di Trattoria contemporanea, Davide Di Fabio di Dalla Gioconda, Gaetano Torrente di Al Convento e Richard Abou Zaki e Pierpaolo Ferracuti di Retroscena e molti altri. Sul cibo Daniel Spoerri (scomparso recentemente, ndr) ha più volte incentrato la sua attenzione, e all'artista rumeno naturalizzato svizzero la [Galleria Gaburro](#) di Milano dedica la mostra collettiva **“Quello che vedete non è né cibo, né arte”**, curata da Matteo Scabeni, in esposizione fino al 31 gennaio, dove l'immaginario dell'artista artefice del meraviglioso “Giardino di Spoerri” a Seggiano, in Toscana, viene esplorato attraverso un percorso di 27 opere di 4 differenti artisti, oltre allo stesso Spoerri (Iain Andrews, Leda Bourgoigne, Nebojsa Despotovic e Malte Zenses). Anche il mondo del whisky, dei distillati e dei liquori si incontra a Milano con due eventi concomitanti: [“Milano Whisky Festival & Rum Show”](#) e [“AquaviTae”](#), dal 30 novembre al 2 dicembre. A Monza, dal 23 al 24 novembre, l'Hotel de la Ville, ospita la [“Fiera del Vino”](#), ultima tappa del tour enologico in giro per l'Italia promosso da Arte del Vino, per dare visibilità ai piccoli produttori italiani, valorizzando la qualità artigianale.

Il [“Bagna Cauda Day”](#) è la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, diffusa in tutto il Piemonte, in Valle d'Aosta e Liguria, ma anche all'estero grazie ai piemontesi che lavorano oltreoconfine, dalla Cina, a Shanghai e Wuhan, al Giappone, da New York a Londra, Madrid, Budapest e Bratislava, e si celebrerà in più di 170 locali tra ristoranti, cantine storiche ed agriturismi, con una disponibilità di oltre 48.000 posti a tavola, promosso dall'Associazione Culturale Astigiani che ne destina gli utili a favore di concrete azioni di solidarietà. Quest'anno con una novità: non più due, ma tre fine settimana (22-24 novembre, 29 novembre-1 dicembre, a cui si aggiunge la Bagna della Merla dal 29 gennaio al 2 febbraio). La [“Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba”](#) n. 94, prosegue fino all'8 dicembre, dedicata all'“Intelligenza Naturale”, con il cuore nel Mercato Mondiale del Tartufo, unitamente alla rassegna “AlbaQualità”, i Cooking Show accompagnati dalle “Alte Bollicine Piemontesi” del Consorzio Alta Langa, le Cene insolite con il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati, e, grazie alla consolidata alleanza con il Consorzio Alta Langa, “Official Sparkling Wine”, e con il Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, e la collaborazione con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, con l'incontro con i grandi vini internazionali, quest'anno della Rioja. L'[Asti Docg](#) ripercorre **“Novant'anni di bollicine”** e della fondazione del suo Consorzio con una mostra a Santo Stefano Belbo (fino al 20 gennaio). Bosca

ha lanciato **[“Palazzolrreale”](#)**, un progetto di arte contemporanea per fondere i linguaggi dell’arte con il territorio e l’esperienza bicentennial della casa spumantiera, raccontando con lo sguardo degli artisti la ricchezza culturale del Monferrato, di Canelli e delle sue “Cattedrali Sotterranee” Patrimonio Unesco: il primo appuntamento del programma d’arte nato da un’idea di Polina Bosca e diretto da Giorgio Galotti e Diana Berti, prosegue fino all’8 dicembre e vede protagonista l’artista Patrick Tuttofuoco con una mostra monografica a Canelli che ripercorre gli ultimi 20 anni di attività oltre alla nuova produzione neon site-specific “Shape shifting” realizzata per il belvedere della sede storica Bosca. Anche il **[Consorzio dei Vini delle Colline del Monferrato Casalese](#)** ha un ricco programma, e il 22 novembre è protagonista della **“Festa del Vino”** di Casale Monferrato nella Fortezza paleologa, vetrina sui vini bandiera del Consorzio, affiancati da una selezione di Metodo Martinotti in omaggio al centenario dalla morte dell’enologo Federico Martinotti. E con il Consorzio che sostiene anche la Città dell’Olio di Olivola, dove, il 24 novembre, nasce la prima edizione di **“Evo-Wine Day”**, l’evento promosso dal Consorzio dell’Olio Extravergine di Oliva del Piemonte dedicato alla speciale combinazione di olio extravergine di oliva e vino, eccellenze del Monferrato casalese, unite dal comune denominatore dato dall’unicità del singolare terroir di produzione, con ospite il nutrizionista Giorgio Calabrese. A Torino, fino al 3 dicembre, ogni martedì, da Eataly Lingotto c’è **“Wine & Comedy”**: stand up comedy nella Grande Enoteca, con i migliori vini protagonisti. Restando sempre in città, fino al 31 dicembre, lo Spazio Eventi del **[Domori](#)** Store espone la mostra con i 40 scatti selezionati da interminati spazi, il progetto di fotografia partecipata ideato nel 2020 da Domori e curato dal fotografo e artista Maurizio Galimberti, attorno al tema, lanciato in primavera su Instagram, che rende omaggio alla dolcezza, alla sorpresa e alla curiosità della vita, come nella celebre citazione del film Forrest Gump (1994) **“La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita”**, che ha ispirato centinaia di partecipanti da tutta Italia. Dal 29 novembre al 1 dicembre all’Hotel Principi di Piemonte torna **“Una Mole di Panettoni”**, vetrina d’eccellenza che riunisce a Torino i migliori lieviti della pasticceria italiana, per eleggere il Miglior panettone tradizionale scuola milanese, il Miglior panettone tradizionale scuola piemontese e il Miglior panettone creativo, da assaggiare in abbinamento alle etichette del Consorzio del Brachetto d’Acqui Docg.

L’Alto Adige con la stagione sulle sue montagne che entra nel vivo, è meta imperdibile anche per gli appassionati di enogastronomia. L’autunno qui è un periodo magico, caratterizzato da un’esplosione di colori e sapori, dai prodotti tipici locali - come la tradizionale merenda o il Törggelen - ai vini pregiati del Consorzio Vini Alto Adige, dalle passeggiate immersive nella natura alle escursioni su due ruote tra i vigneti, fino ai tanti eventi organizzati nelle diverse città oppure dalle cantine. **Nelle Dolomiti Paganella si possono fare, invece, esperienze uniche per celebrare l’autunno** nella suggestiva Piana Rotaliana Königsberg, tra camminate immerse nel foliage, tradizioni locali ed esperienze enogastronomiche. Dalle degustazioni dei “Wine Weekends” nelle cantine ai percorsi tra vigneti e laghetti, senza dimenticare la visita al suggestivo Giardino dei Ciucioi e gli eventi dedicati ai prodotti tipici del territorio come la grappa, il caffè, la birra, il succo di mela e il sidro. Il 23 novembre continuano i festeggiamenti per il compleanno per i 60 anni del Consorzio Collio, guidato dal presidente David Buzzinelli e dalla direttrice Lavinia Zamaro, con **“Enjoy Collio 60° Experience”**, un appuntamento dedicato ai veri protagonisti del Collio: i suoi produttori, pronti ad incontrare i wine lovers - con tutta la famiglia - nella prestigiosa location di Villa Attems a Lucinico, con una degustazione speciale dei grandi vini del Collio, bianchi e rossi, per oltre 100 etichette di 70 cantine, con la guida dei sommelier Ais, e accompagnati dai prodotti del territorio, come il Formaggio Montasio Dop e il Prosciutto di San Daniele Dop, ma anche da un dj set. Una masterclass (riservata, su invito), il 26 novembre al Klanjscek wine & stay a Gorizia, svela **il nuovo T-made 95 Oslavia, il calice ufficiale della Ribolla di Oslavia**, progettato e prodotto da Italesse per Apro (Associazione Produttori Ribolla Oslavia), condotta da Paolo Lauria, sommelier e marketing manager che ha introdotto e sviluppato per Italesse il Progetto Senses, accompagnato dai produttori Dario Prinčič, Fiegl, Gravner, Il Carpino, La Castellada, Primosic e Radikon. Gorizia e Nova Gorica, prima “Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera” nel 2025, hanno svelato il manifesto firmato da Lorenzo Mattotti, dando il via ad un anno di eventi con **“Go! 2025”**, da Trieste, che fino al 4 maggio al Salone degli Incanti, ospita la mostra “McCurry. Sguardi Sul Mondo” dedicata a Steve McCurry, tra i più famosi e apprezzati fotografi del nostro tempo, e con ospite d’eccezione Alanis Morissette il 22 giugno a Villa Manin. Nel mezzo, il racconto della ricchezza enogastronomica del Friuli Venezia Giulia con **[lo Sono Friuli Venezia Giulia](#)**.

Consorzio Vini Venezia e l’Associazione Ville Venete hanno dato vita a **“La Villa, il Vino e Venezia: un viaggio alla scoperta dei territori della Serenissima”**, per scoprire il filo conduttore che unisce da sempre il vino a Ville Villa Ca’ Marcello a Levada (24 novembre), unendone l’eterna bellezza a degustazioni guidate dei vini delle denominazioni Doc Venezia, Piave e Lison Pramaggiore e Docg Malanotte e Lison, oltre ai vini provenienti da vitigni autoctoni come Lison, Raboso, Refosco p.d.r. e l’Incrocio Manzoni, con i sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto. Un’atmosfera magica per un’esperienza indimenticabile: **le feste del Natale in dimore storiche e ville di charme, castelli suggestivi e palazzi d’epoca in Veneto**, è, invece, la proposta di **[Ville Castelli Dimore](#)**, che mette insieme realtà come Villa Della Torre a Fumane (Marilisa Allegrini), Villa Mosconi Bertani ad Arbizzano e Villa Sandi a Crocetta del Montello, tra le altre, tra eventi per grandi e piccini, visite guidate, benessere

in Spa e degustazioni di ottimi vini locali, dal centro storico di Verona a quello di Padova, passando per Vicenza, Bassano del Grappa e Asiago, fino a Cison di Valmarino, Treviso, Feltre, Belluno, Cortina e Asolo, per godere infine delle meravigliose Dolomiti venete. Val d'Oca propone nella stagione autunnale un ricco calendario di proposte pensate per valorizzare l'incontro tra territorio, cultura ed enogastronomia, al [Wine Center](#) di Valdobbiadene, con protagonista il Prosecco Docg che incontra la musica, la gastronomia, l'arte e le tradizioni locali, fino al 1 dicembre. Dal gusto bottarga e sedano candito dalla Sardegna, fino al riso, tè e gelsomino dalla Cina, una delle fiere più antiche nel suo settore, apre finalmente al pubblico e mette al centro qualità e artigianalità: la [“Mostra Internazionale del Gelato Artigianale”](#) (Mig), all'edizione n. 64 in fiera a Longarone, dal 23 al 25 novembre, dedicato al mondo del gelato artigianale prodotto con l'utilizzo di prodotti che mettono in evidenza tradizione e professionalità dei maestri gelatieri, con ingredienti Dop e Ig, e in versione anche stellata.

La Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti è pronta per il [“Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti” 2024](#), dal 23 al 25 novembre, confermando la nuova location di Bolognafiere, che si prepara ad accogliere il più importante evento dei vignaioli italiani, all'insegna del vino artigianale, di qualità e di territorio - con gli immancabili e ormai famosi carrelli per le bottiglie comprate - con oltre 1.000 vignaioli da ogni regione italiana, insieme alle delegazioni di vignaioli e produttori europei Cevi - Confédération Européenne des Vignerons Indépendants e Fioi - Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti, con cui è confermata l'alleanza. Le masterclass? Da “Corte Fusia: storia di un'amicizia in Franciacorta”, a “Raina: la via biodinamica al Sagrantino di Montefalco”, da “Vignaiole: giovani gemme, radici profonde” con giovani vignaiole under 40, alla “new wave” di Mamoiada: i nuovi orizzonti del Cannonau”, ma anche “200 anni e non sentirli: il VinSanto di Barattieri”, realizzate in collaborazione con Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Gualtiero Marchesi, e con filo conduttore il “Tempo e generazioni: passato, presente e futuro dei vignaioli italiani”. Omaggio anche ai vincitori del Premio “Vignaiolo come noi”, assegnato quest'anno al capitano della Virtus Bologna e campione Nba Marco Belinelli, e del Premio “Leonildo Pieropan”, dedicato alla memoria di uno dei fondatori di Fivi, e attribuito a Sergio Mottura, vignaiolo in Lazio. E torna anche il “Fuori Mercato”, la festa che coinvolge oltre 60 locali di Bologna e del suo territorio, mentre domani in città è “Fuori Mercato - La notte bianca dei vignaioli” di Amo, con degustazioni itineranti insieme ai vignaioli Fivi, e il 23 novembre è “La notte bianca della ristorazione” promossa da Fipe-Confcommercio Ascom Bologna, con le cucine aperte fino alla mezzanotte. E Bolognafiere dove, dal 23 al 25 febbraio 2025, tornerà anche [“Sana Food”](#), **il Salone internazionale del biologico e del naturale n. 36, in contemporanea, per la prima volta con “Slow Wine Fair”**, l'evento dedicato ai vini buoni puliti e giusti della Slow Wine Coalition con Slow Food e Slow Wine. Il maestro Federico Fellini “torna” al [Grand Hotel Majestic “già Baglioni”](#) a Bologna, attraverso la nipote, la giornalista Francesca Fabbri Fellini, autore di **“A Tavola con Federico Fellini”**, che il 26 novembre, nel 5 stelle lusso, anima un evento esclusivo nel segno di questo genio visionario: tra ricette di cucina sapientemente preparate dallo chef e ispirate a quelle di famiglia, con le Dop dell'Emilia Romagna, dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico di Modena, aneddoti, immagini e musica dal vivo del compositore Nino Rota, autore delle colonne sonore dei suoi film, in un ritratto del regista de “La Dolce Vita” e di capolavori da Premio Oscar che hanno popolato il nostro immaginario di storie e personaggi indelebili, e che, per lei è stato anche un compagno di giochi, il mago e il cantastorie che fin da piccola la portò sui suoi set. Il tutto circondati dagli scatti delle collezioni fotografiche della Cineteca di Bologna, una delle più importanti a livello europeo.

L'8 e il 9 dicembre, torna a Firenze, alla Stazione Leopolda, [“Saranno Famosi nel Vino”](#), l'evento con protagoniste cantine emergenti e aziende che negli ultimi dieci anni hanno presentato sul mercato una o più nuove etichette, tra banchi d'assaggio con i produttori e masterclass con il giornalista Leonardo Romanelli, direttore artistico della kermesse, con i sommelier Fisar. Ma l'evento coinvolgerà anche numerose enoteche e numerosi ristoranti della città, ad ognuno dei quali saranno assegnate tre etichette di tre diverse cantine per un assaggio in anteprima. E Firenze dove torna anche la degustazione natalizia di [“Calici sotto l'albero”](#), il 7 dicembre all'Hotel Albani, con 48 produttori con cui parlare direttamente e degustare i vini. Fino al 31 dicembre, nel cuore del Chianti Classico, Castello di Albola (Zonin1821) ospita la seconda esposizione del progetto [“Dialoghi Paralleli”](#): un percorso culturale, tra arte e tecnica, pittura e vino, che dà ai visitatori la possibilità di scoprire, all'interno della tenuta, le opere di due artisti, Vittoria Palazzolo e Alain Bonnefoit, integrando la fruizione dell'arte e l'esperienza di degustazione del vino. Tra i vigneti di Brunello a Montalcino, dal 28 novembre al 7 gennaio, come da tradizione, [Rosewood Castiglion del Bosco, si veste per le Feste](#) e diventa meta incantata dove trascorrere Natale e Capodanno, con la Casetta di Babbo Natale e Babbo Natale in persona, la pista di pattinaggio sul ghiaccio, il Mercatino di Natale del 24 dicembre, tra Vin Brulè, cioccolata calda, dolci tipici fatti in casa, caldarroste e musica delle feste. Nell'antica Chiesa di San Michele Arcangelo, il 25 dicembre si svolge anche la Messa di Natale, tra gli affreschi di Pietro Lorenzetti. Nel Lobby Bar, la cocktail list nasce dagli ingredienti dell'orto, realizzata dal bar manager Raffaele Orlando e dall'assistant bar manager Mattia Patruno, mentre all'Osteria la Canonica e al Ristorante Campo del Drago, due Stelle Michelin, l'executive chef Matteo Temperini prepara la Cena della Vigilia di Natale e il Brunch di Natale, ma anche la Cena di Gala, per Capodanno. Gli ospiti, inoltre, possono anche scoprire la cantina storica di Castiglion del Bosco dove si produce il Brunello di Montalcino. Dal 29

novembre al 1 dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si celebra uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, ma non solo: la Cinta Senese Dop, protagonista de **“La Festa della Cinta Senese Dop”**, voluta dal Consorzio, tra percorsi di trekking nei boschi alla scoperta delle aziende produttrici, masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, e il prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese Dop con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli del Prosciutto Iberico “Pata Negra”. Il tartufo è protagonista della **“Mostra Mercato del Tartufo Bianco di San Miniato”** n. 53 (23-24 novembre e 30 novembre -1 dicembre), che festeggia l’anniversario n. 70 della cavatura del tartufo più grande del mondo da parte del cacciatore Arturo Gallerini accompagnato dal suo fedele amico a quattro zampe Parigi: nel 1954, il tartufaio, scovò 2.520 grammi di pepita bianca che fu inserita nel Guinness dei Primati. A Bolgheri, fino al 30 novembre, nella cantina di Caccia Al Piano, è di scena la mostra **“Terre Rare”**, progetto che, curato da Giorgio Galotti, mette in relazione la storia e gli spazi del luogo con gli interventi di artisti contemporanei - Francesco Cavaliere, Claire Fontaine, Remo Salvadori e Namsal Siedlecki - invitati a far risaltare con le loro opere prodotte per l’occasione il legame che si può instaurare tra i linguaggi dell’arte e il processo di vinificazione.

Lo spettacolo del cibo e del vino va in scena a Spoleto, con **“EaT - L’enogastronomia a teatro”**, da oggi al 24 novembre, l’unico Festival del genere in Italia, tra degustazioni e spettacoli dove cibo, vino, musica e performance si ritrovano sullo stesso palco dei teatri della città dello storico “Festival dei Due Mondi”, grazie ad attori, musicisti, chef, critici enogastronomici e sommelier. Tra gli spettacoli, “Glu Notte”, una degustazione emozionale di Champagne tra misteri, personaggi e storie, e “Un ultimo giro”, l’omaggio ai cocktail per ripercorrere un viaggio tra le miscele protagoniste del mondo del cinema, della letteratura, del teatro, dei testi delle canzoni. Dal 6 all’8 dicembre, nel borgo di Montelupone, tra le Città del Miele italiane, a Macerata, torna, invece, **“Mielemente”**, primo e unico Mercatino di Natale interamente dedicato al mondo del miele.

A Roma, il 30 novembre, è di scena il **“Mondial des Vins Extrêmes”** n. 32, l’unico concorso enologico al mondo specificatamente dedicato ai vini da viticoltura eroica, con la cerimonia di premiazione a Palazzo Rospigliosi ed i banchi d’assaggio con oltre 300 etichette allo Starshotel Metropole Roma (evento su invito). Restando nella Capitale, torna anche il viaggio alla scoperta dei vini dalla lunga vita, con **“Life of Wine”** n. 13 e oltre 200 vecchie annate e più di 300 etichette di 48 cantine come Badia a Coltibuono e Boscarelli, da Santadi a Cantine Dei, da Cantine Del Notaio a Lunae Bosoni, da Marisa Cuomo a Capezzana, da Fattoria Varramista a Fattoria Zerbina, da Fontana Candida a Gini, da Il Borro della famiglia Ferragamo a Lamole di Lamole (Gruppo Santa Margherita), da Letrari a Poggio al Tesoro (Allegrini), Ridolfi e Secondo Marco, tra le altre, il 24 novembre all’Hotel Villa Pamphili. Il terzo libro con più traduzioni al mondo sarà tradotto ancora una volta, ma in un linguaggio del tutto diverso, quello del cibo: **“Le Avventure di Pinocchio”**, l’iconico romanzo di fantasia per ragazzi scritto da Carlo Collodi, è l’ispirazione per il menù letterario del ristorante **Satricum**, a Le Ferrerie (Latina), realizzato dagli chef e proprietari Max Cotilli e Sonia Tomaselli, dal 24 novembre, accanto alla mostra dedicata a Leo Mattioli, tra i più originali illustratori di Pinocchio.

Parte il countdown per “VitignolItalia” (11-13 maggio) con l’**“Anteprima di VitignolItalia”** che, il 25 novembre, riunisce un parterre di oltre 500 etichette di tutta Italia all’Hotel Excelsior a Napoli, tra degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale, a partire dalla Campania, e dalla Valpolicella al Chianti, dall’Alto Adige all’Abruzzo, dal Friuli, con il Consorzio Friuli Doc, ai vini del salernitano, con il Consorzio Vita Salernum Vites, al centro anche di educational press tour promossi con Ice. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di “100 Best Italian Rosé”. E parte delle bottiglie, saranno destinate ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant’Egidio di Napoli nei carceri della regione.

“Spumanti dell’Etna”, la rassegna dell’Associazione Spumanti dell’Etna, con, tra gli altri, la Fis-Fondazione Italiana Sommelier Bibenda, che celebra il territorio etneo e le eccellenze spumantistiche siciliane, torna dal 28 novembre al 1 dicembre, con le migliori etichette di spumanti Metodo Classico del vulcano protagoniste ai banchi d’assaggio a Tenute Nicosia, Gambino e La Contea, accanto alle eccellenze gastronomiche con uno showcooking di rinomati chef siciliani a al Mf Museo & Fashion di Marella Ferrera a Catania in un viaggio nel terroir etneo tra sapori, storia e tradizioni, che riunisce produttori - che aprono le porte anche delle cantine - esperti e appassionati delle bollicine vulcaniche

Infine, in 10 città italiane (Milano, Torino, Bologna, Modena, Rimini, Verona, Pesaro, Assisi, Fasano e Catania), fino a Natale, l’occasione per incontrare nuove persone, scoprire le ricette della tradizione e brindare in compagnia la offrono anche Le Cesarine con il nuovo format **“Le Seratine”**, tra “Aperitivo Experience” e “Mani in Pasta Experience”.



Agenda vino, Anteprima Vitignoltalia a Napoli, a Spoleto la gastronomia va a teatro

di Antonio Tosi | 20 Novembre 2024



Tra gli altri appuntamenti, Life of Wine a Roma, Malvasia in porto a Mestre, Fiera nazionale del vino a Monza, le Golden Dinner di Tenuta Ruffino, musica e vino a Torgiano Winter.

A **Napoli** parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di **oltre 500 etichette**, provenienti da nord a sud della Penisola, popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior **lunedì 25 novembre** per una giornata di degustazioni e incontri *vis a vis* con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Uno spazio sarà dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno alcuni tra i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola. Alle etichette verranno affiancati prodotti gastronomici d'eccellenza. A completare il quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc** e il **Consorzio Vita Salernum Vites**, la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano, terra che sarà meta di un educational tour (martedì 26 novembre) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, UK, Germania e Austria, alla scoperta del territorio e dei produttori. Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nelle carceri della regione.

Dal 21 al 24 novembre Spoleto ospita la terza edizione di **Eat Enogastronomia a teatro**, il festival dedicato al connubio tra enogastronomia e cultura. Molti e di diverso tipo gli eventi in programma nella quattro-giorni al Teatro Caio Melisso, al Teatrino delle Sei e al Museo Civico nel Palazzo della Signoria, che ospiteranno piccole e grandi realtà del panorama teatrale italiano con spettacoli che parlano di cibo in cui attori, musicisti, chef e spettatori siedono allo stesso tavolo sul palcoscenico, condividendo vini, piatti e musica. Gli spettacoli diventano così veicolo di promozione dei prodotti del territorio e non solo, in una chiave contemporanea.

Una giornata dedicata allo studio delle Malvasie coltivate nella striscia di terra che si estende da Muggia a Doberdò del Lago, attraversando il Carso transfrontaliero tra le province di Trieste, Gorizia e la Slovenia: **Malvasia in porto – Malvazije v pristanu** è l'evento organizzato da **AIS Veneto** in programma **venerdì 22 novembre** al Novotel di **Mestre** in cui i protagonisti saranno i diversi stili e le mille sfumature di queste varietà, legati indissolubilmente alla storia di Venezia e del suo patrimonio enogastronomico. Ai banchi d'assaggio circa 30 produttori provenienti

sia dall'Italia che dalla Slovenia. Oltre al walk around tasting, alle ore 14.30 è prevista una masterclass di approfondimento sui diversi stili di Malvasia guidata dal Miglior Sommelier d'Italia AIS 2023, Cristian Maitan.



Eat Enogastronomia a Teatro a Spoleto

Domenica 24 novembre all'Hotel Villa Pamphili a **Roma**, 13esima edizione di **Life of Wine**, l'evento dedicato all'affinamento dei vini in bottiglia che riunirà anche quest'anno circa 60 le aziende da tutta Italia, chiamate per far degustare al pubblico annate in commercio e annate precedenti conducendolo in un viaggio alla scoperta dell'evoluzione del vino attraverso lo scorrere del tempo.

Ultimi appuntamenti per **La Fiera del Vino**, punto di riferimento per chi desidera scoprire le produzioni artigianali dei piccoli e medi produttori italiani. L'evento, organizzato da **Arte del Vino**, mette in luce le etichette di nicchia, supportando i vignaioli a espandere la propria rete commerciale. Il **23 e 24 novembre** all'Hotel De La Ville di **Monza** la Fiera Nazionale del Vino propone in degustazione oltre 300 etichette provenienti da tutta Italia abbinata a diverse proposte di street food.

Prosegue a **Torgiano**, Città del Vino e uno dei "Borghi più belli d'Italia", la terza edizione della manifestazione culturale **Torgiano Winter**, una serie di incontri con artisti, musicisti, giornalisti, divulgatori scientifici, critici d'arte. Ideata dalla Fondazione Lungarotti per animare il borgo anche d'inverno, ha in programma per il **22 novembre** il concerto jazz del trio **Magrini – Paris – Boni**.

A pochi passi da Firenze, la **Tenuta Ruffino Poggio Casciano** propone, in avvicinamento alle festività natalizie, tre **Golden Dinner** pensate per celebrare i suoi vini attraverso le proposte di chef rinomati. Primo appuntamento il **22 novembre** con *Sua Maestà Reburger* firmato da **Eleonora Riso**, vincitrice dell'edizione 2023/2024 di Masterchef Italia. Il **29 novembre** protagonista *Il gran bollito fiorentino* di **Burde**, trattoria aperta fin dal 1901. Infine, il **4 dicembre**, sarà la volta della giovane chef **Xin Ge Liu**, la cui cucina unisce glamour e innovazione.





Napoli: al via l'Anteprima Vitignoitalia 2024

di Redazione 20 Novembre 2024



Si svolgerà il 25 novembre presso l'Hotel Excelsior di Napoli, l'Anteprima Vitignoitalia, una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano.

Tutto pronto all'Hotel Excelsior sul Lungomare Caracciolo di Napoli per l'Anteprima della 19esima edizione di Vitigno Italia. Il prossimo 25 novembre, dalle ore 15:00 alle ore 21:30, oltre 100 cantine porteranno in degustazione ben 500 vini per una giornata all'insegna dei migliori vini campani e nazionali tra degustazioni e incontri con i produttori.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.



A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoitavia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoitavia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Info utili

ANTEPRIMA VITIGNOITALIA

Hotel Excelsior, Napoli – Via Partenope, 48

Lunedì 25 novembre 2024

Orario evento: dalle ore 15.00 alle ore 21.30

[Sito](#)

Tel 08/14104533

segreteria@vitignoitalia.eu



Anteprima Vitignoltalia 2024: il vino italiano torna protagonista a Napoli

19/11/2024 09:46 [Redazione](#) 3 minuti di lettura



Anteprima Vitignoltalia 2024 torna a Napoli con oltre 100 cantine @Ufficio Stampa

L'Hotel Excelsior ospiterà il 25 novembre oltre 100 cantine e 500 etichette per la preview della storica manifestazione. Focus sui vini campani e presenza di giornalisti internazionali per promuovere il territorio salernitano

Indice dell'articolo

- [1. Anteprima Vitignoltalia 2024; un viaggio nei territori del vino italiano](#)
- [2. Rosati e internazionalizzazione](#)
- [3. Eccellenze gastronomiche e impegno sociale](#)



Napoli si prepara ad accogliere il meglio del vino italiano con **Anteprima Vitignoltalia 2024**, l'evento che anticipa la 19esima edizione della manifestazione principale, in programma dall'**11 al 13 maggio 2025** (della scorsa edizione ne avevamo parlato [qui](#)).

Sabato 25 novembre, infatti, le suggestive sale del prestigioso **Hotel Excelsior** accoglieranno oltre **500 etichette provenienti da più di 100 cantine**, offrendo agli appassionati e agli operatori del settore un'occasione unica per esplorare l'infinita varietà del patrimonio vitivinicolo nazionale.

Anteprima Vitignoltalia 2024; un viaggio nei territori del vino italiano

La **Campania** si conferma protagonista indiscussa della manifestazione con il 40% delle etichette in degustazione, ma l'evento abbraccia l'intera penisola in un percorso che attraversa i territori più rappresentativi del patrimonio enologico nazionale.

Dal Nord al Sud, infatti, i wine lover potranno degustare i grandi rossi della **Valpolicella**, l'eleganza del **Chianti**, la freschezza dei bianchi altoatesini e la struttura dei vini abruzzesi.

A impreziosire ulteriormente l'offerta, due presenze d'eccezione: il **Consorzio del Friuli Doc**, fedele alla manifestazione da diverse edizioni, e il **Consorzio Vita Salernum Vites**, portavoce delle migliori produzioni salernitane.



Maurizio Teti, direttore di Vitignoitatia e dell'Anteprima (Foto © Ufficio Stampa)

*«Coniugare la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade è da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione, capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione – racconta **Maurizio Teti**, Direttore di Vitignoitatia – Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoitatia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore»*

Rosati e internazionalizzazione

Un'attenzione particolare viene riservata al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica **“100 Best Italian Rosé”**.

L'evento rafforza, inoltre, la sua dimensione internazionale grazie alla presenza di cinque giornalisti esteri provenienti da Polonia, Regno Unito, Germania e Austria, che parteciperanno all'educational tour nel territorio salernitano, organizzato in collaborazione con **ICE**, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Eccellenze gastronomiche e impegno sociale

Ad accompagnare i vini, una selezione di prodotti d'eccellenza del territorio: dall'olio EVO pugliese ai salumi del Sannio, dai fichi del Cilento ai panettoni artigianali.

L'evento mostrerà, inoltre, anche il suo lato solidale, destinando parte delle bottiglie ai pranzi natalizi organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio nelle carceri campane.

Anteprima Vitignoitatia 2024 si terrà lunedì 25 novembre con due turni di ingresso: dalle 15:00 alle 17:00 per operatori, sommelier e stampa, e dalle 17:00 alle 21:30 per gli appassionati.

Per maggiori informazioni, visitare il sito ufficiale: www.vitignoitatia.it

100 cantine e 500 etichette per una degustazione imperdibile a Napoli presso l'Hotel Excelsior

Redazione Novembre 21, 2024 Wine Stories



Napoli celebra l'eccellenza del vino italiano con Anteprima Vitignoltalia

Lunedì 25 novembre Napoli si trasformerà nella capitale del vino italiano grazie ad Anteprima Vitignoltalia. L'evento, che si terrà presso l'Hotel Excelsior di Via Partenope, offrirà ai partecipanti un viaggio attraverso le eccellenze enologiche del Bel Paese, riunendo oltre 500 etichette e più di 100 cantine in una giornata dedicata alle degustazioni e agli incontri con i produttori.

Anteprima Vitignoltalia rappresenta una preview dell'evento principale, in programma dall'11 al 13 maggio 2025 presso la Stazione Marittima, e si presenta come un'occasione imperdibile per scoprire il meglio del patrimonio enologico italiano, con un focus particolare sui vini campani. Ma non mancheranno realtà rappresentative dei territori più vocati del panorama produttivo nazionale.

Un'importante novità di questa edizione sarà lo spazio dedicato ai vini rosati, con una selezione esclusiva di 10 etichette di punta della classifica "100 Best Italian Rosé". Ad arricchire l'esperienza, saranno disponibili anche prodotti gastronomici di eccellenza, tra cui grissini artigianali, salumi del Sannio, fichi del Cilento e dolci tipici come cioccolatini e panettoni, senza dimenticare oli, liquori e grappe provenienti da diverse regioni italiane.

*"Anteprima Vitignoltalia è un appuntamento unico per raccontare le eccellenze del nostro patrimonio enologico, coniugando degustazioni di alto livello e incontri su misura per il trade. – afferma **Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia** – Napoli, grazie al nostro lavoro di squadra e al supporto di partner come la Regione Campania, UniCredit e ICE, si conferma un centro nevralgico per la promozione del vino italiano."*

L'evento, inoltre, avrà un importante respiro internazionale grazie alla collaborazione con ICE. Saranno presenti cinque giornalisti della stampa estera provenienti da Polonia, Regno Unito, Germania e Austria, che parteciperanno a un educational tour alla scoperta del territorio salernitano. Questo progetto mira a promuovere il vino italiano attraverso la valorizzazione del territorio, delle sue tradizioni e delle storie dei produttori.

Anteprima Vitigno Italia non dimentica l'aspetto sociale: parte delle bottiglie raccolte sarà donata ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio presso gli istituti di detenzione della Campania. L'evento sarà suddiviso in due turni: dalle 15.00 alle 17.00 riservato agli operatori di settore e alla stampa, e dalle 17.00 alle 21.30 aperto agli appassionati.

Hotel Excelsior

Via Partenope 48

Napoli – Lungomare Caracciolo



insidewine

viaggio nel mondo del vino (e non solo)

Aggiornato il [Novembre 25, 2024](#) [eventi enogastronomici](#)

Eventi vino 2024/2025 – Calendario

Redazione

Insidewine

Eventi vino 2024/2025 – Calendario

Partecipare a eventi del vino

, **degustazioni e festival enogastronomici** è un ottimo modo per scoprire nuove etichette e incontrare altri appassionati. Se desideri sapere **quando e dove si svolgono questi eventi**, non preoccuparti: in questa guida, ti mostrerò come trovare facilmente le migliori occasioni per vivere esperienze uniche nel mondo del vino. Prendi qualche minuto per consultarla. Sono sicura che troverai l'evento perfetto per te senza alcuna difficoltà. Buona lettura e buon divertimento!

Indice degli eventi mese per mese

- [OTTOBRE 2024](#)
- [NOVEMBRE 2024](#)
- [DICEMBRE 2024](#)
- [GENNAIO 2025](#)
- [FEBBRAIO 2025](#)
- [MARZO 2025](#)
- [APRILE 2025](#)
- [MAGGIO 2025](#)
- [GIUGNO 2025](#)
- [LUGLIO 2025](#)
- [AGOSTO 2025](#)
- [ARCHIVIO EVENTI PASSATI](#)

Eventi vino NOVEMBRE 2024: cantine aperte, mercato del vino, wine festival e fiere vino naturale

1-2 novembre 2024 – [I Grandi Terroir del Barbaresco](#) – Alba / degustazioni tematiche Piemonte

Con la terza edizione, I Grandi Terroir del Barbaresco 2024 è entrato ufficialmente nel programma generale della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba ed ha spostato la sua data collocandosi nel week-end che inizia da venerdì 1 novembre. La manifestazione si propone di raccontare un grande vino come il Barbaresco attraverso il suo territorio, le differenti menzioni geografiche (cru) e l'incontro con i suoi produttori, esaltando differenze e ricchezze dei vari siti della denominazione. Il programma prevede banchi d'assaggio alla presenza diretta delle cantine ed esclusive Masterclass.

1-3 novembre 2024 – [Borgo DiVino in tour](#) – Venosa / eventi vino Basilicata

Borgo DiVino in tour unisce visite ai Borghi più Belli d'Italia con degustazioni di vini ai banchi d'assaggio. 20° e ultima tappa a Venosa. In questo borgo dalle origini antichissime ti aspetta un weekend di degustazioni di vini del territorio come l'Aglianico del Vulture D.O.C.G., il Matera D.O.C., il Greco Bianco e tanti altri. Saranno oltre 30 le cantine, sia locali che nazionali. Evento aperto a tutti. Ticket 18 euro.

1-3 novembre 2024 – [Calici e Forchette](#) – Mondovì / eventi vino Piemonte

L'evento enogastronomico e culturale di richiamo della città di Mondovì (Cuneo), per l'edizione 2024 cambia look, consacrando la città a capitale delle eccellenze del territorio. Per tre giorni, passeggiando tra i rioni con un calice in mano, sarà possibile ammirare le bellezze architettoniche, storiche e museali della città. Non mancheranno poi talk, approfondimenti e laboratori inerenti alle antiche tradizioni, all'arte del buon cibo e del vino, che sottolineeranno ancora di più quanto la città sia un luogo speciale da vivere e gustare.

2-3 novembre 2024 – [Millenaria DiVino](#) – Gonzaga (Mantova) / eventi vino Lombardia

Millenaria DiVino 2024 è la mostra mercato dei vini italiani, alla Fiera Millenaria. In degustazione centinaia di etichette. Inoltre, street food, gastronomia, distillati e birre artigianali con possibilità di acquisto diretto. Prevendita biglietti: 10 euro.

2-3 novembre 2024 – [Sagrantino Running -The Wine Trail](#) – Montefalco e Bevagna (Perugia) / eventi Umbria

La grande festa dell'outdoor rivolta agli atleti, ma anche a famiglie e appassionati di enogastronomia, che animerà, nel fine settimana di sabato 2 e domenica 3 novembre 2024, le terre e i vigneti del Sagrantino in foliage nei comuni di Montefalco e Bevagna.

2-4 novembre 2024 – [Golosaria](#) – Milano / fiera enogastronomica Lombardia

Diciannovesima edizione della manifestazione che racconta il meglio dell'agroalimentare italiano, tra produttori storici e start up innovative. Per la prima volta alla Fiera Milano Rho. Biglietti a partire da 11 euro.

3-11 novembre 2024 – [Cantine Aperte a San Martino](#) – tutta Italia

Annunciate le date di Cantine Aperte a San Martino 2024. L'appuntamento è dal 3 al 11 novembre nelle cantine aderenti al Movimento Turismo del Vino che hanno deciso di aprire le porte dei luoghi dove il vino nasce e di organizzare eventi musicali, artistici, gastronomici per la felicità degli enoturisti, ma anche dei curiosi e delle famiglie.

8-10 novembre 2024 – [Vinum Fest un Calice di Cultura a Centocelle](#) – Roma / wine festival Lazio

Per tre giorni, Via dei Castani si trasformerà in un palcoscenico di eccellenze enogastronomiche, con un programma ricco di degustazioni, masterclass e incontri con esperti del mondo enologico. Tra le iniziative laboratori di assaggio olio e decorazioni dolci per bambini, masterclass sugli spumanti, approfondimenti sul cesanese, degustazioni alla cieca e molto altro.

8-12 novembre 2024 – [Merano Wine Festival](#) – Merano (Bolzano) / eventi Alto Adige

Annunciate le date della prossima edizione del Merano Wine Festival 2024. La kermesse enogastronomica ideata da Helmut Köcher è dedicata agli appassionati, agli addetti ai lavori e alla stampa nazionale e internazionale. Si tratta di uno degli appuntamenti più importanti a livello nazionale per quanto riguarda il vino con centinaia di etichette in degustazione dall'Italia e dal mondo, con un occhio particolare ai vini sostenibili e agli champagne.

9-10 novembre 2024 – [Trevino](#) – Treviglio (Bergamo) / eventi Lombardia

Trevino 2024 è la prima fiera mercato a Treviglio dedicata ai vini provenienti da tutta Italia. Torna, dopo il grande successo della seconda edizione a cui hanno partecipato più di 100 aziende.

9-11 novembre 2024 – [VAN to Rome](#) – Roma / fiera vino artigianale Lazio

L'Associazione culturale VAN Vignaioli Artigiani Naturali ritorna con VAN to Rome 2024. Alla Città dell'Altra Economia, saranno presenti più di 35 vignaioli da tutta Italia e avrete la possibilità di degustare oltre 200 vini differenti. Ingresso giornaliero 20 euro.

9-11 novembre 2024 – [SovraNaturale](#) – Sannicandro di Bari / evento enogastronomico vino naturale Puglia

Le suggestive mura del castello normanno-svevo di Sannicandro di Bari ospitano la nuova edizione di "Sovra Naturale". Un evento dedicato al vino naturale, rivolto agli operatori del settore e aperto anche a tutti gli appassionati desiderosi di approfondire le loro conoscenze sul mondo del vino artigianale. Tre giorni di degustazioni, incontri, musica e conferenze.

10 novembre 2024 – [Il Lazio per Slow Wine](#) – Castiglione in Teverina (Viterbo) / eventi vino Lazio

L'evento il Lazio per Slow Wine combina in una giornata la presentazione della Guida Slow Wine 2025 e la degustazione di alcuni dei vini del Lazio pubblicati in quest'ultima edizione. Location: Muvis Museo del vino e delle scienze agroalimentari. Sacca, bicchiere e degustazione 15 euro. Soci Slow Food, Fisar e Castiglionesi 10 euro.

10 novembre 2024 – [La Villa, il Vino e Venezia](#) – Stra (Venezia) / degustazioni enoculturali Veneto

Nel suggestivo contesto di Villa Foscari a Stra, la prima domenica del ciclo "La Villa, il Vino e Venezia" promette una giornata indimenticabile. I partecipanti potranno esplorare l'eleganza storica della villa attraverso visite guidate e assaporare i raffinati vini locali. Le degustazioni includono il Venezia DOC, il Lison DOCG e il Refosco P.D.R. DOC.

10-11 novembre 2024 – [Back to the Wine](#) – Venezia / eventi vino artigianale Veneto

Back to the Wine 2024 è la fiera dei vini artigianali di piccole e preziosissime produzioni d'eccellenza. In media tra le 15.000 e le 20.000 bottiglie. Potrai degustare vini da tutta Italia e parlare direttamente con i vignaioli. Ci saranno punti di ristoro e artigiani del food per accompagnare le tue degustazioni. Ci sarà la possibilità di acquistare i vini a un prezzo speciale riservato alla fiera. Degustazioni illimitate a 30 euro.

10-11 novembre 2024 – [Augusta è fiera del vino](#) – Torino / eventi vino naturale Piemonte

Augusta è fiera del vino 2024 è l'evento che rende omaggio a Torino

, la città che vent'anni fa era il punto di riferimento del movimento naturale in Italia, crocevia di vignaioli e bevitori di tutta Europa. Due giorni di fiera del vino, di mercato agricolo e di festa della città. Lo scorso anno c'erano 50 produttori dall'Italia e dall'Europa.

10-11 novembre 2024 – [VAN to Rome](#) – Roma / eventi vino naturale Lazio

L'Associazione culturale VAN Vignaioli Artigiani Naturali ritorna con VAN to Rome 2024. Alla Città dell'Altra Economia, saranno presenti più di 35 vignaioli da tutta Italia e avrete la possibilità di degustare oltre 200 vini differenti. Ingresso giornaliero 20 euro.

10 e 17 novembre 2024 – [Appassimenti Aperti](#) – Serrapetrona (Macerata) / festa tradizionale Marche

La bellezza e il fascino degli appassimenti sono uno degli elementi che hanno decretato il successo di questa manifestazione. Ogni anno, Appassimenti Aperti attira appassionati di vino, turisti e curiosi, diventando uno degli eventi più attesi del panorama enologico italiano. Oltre alla visita delle cantine, i produttori allestiscono i loro stand nella piazzetta del paese, creando un'atmosfera festosa e caratteristica. Tra musica, mercatini e prelibatezze gastronomiche a km zero, i visitatori possono continuare a degustare la Vernaccia di Serrapetrona DOCG e il Serrapetrona DOC.

13 novembre 2024 – [Autoctono si nasce](#) – Firenze / degustazione tematiche Toscana

Degustazione con banchi d'assaggio per scoprire oltre 65 vitigni autoctoni italiani aperta ad appassionati e operatori. Il costo della degustazione per il pubblico è di € 20,00 (€ 13,00 Soci Go Wine, rid. soci associazioni di settore € 16,00).

14 e 18 novembre 2024 – [Benvenuto Brunello](#) – Montalcino (Siena) / anteprime Toscane

Benvenuto Brunello 2024 è l'anteprima del grande vino rosso toscano. Il Chiostro Sant'Agostino di Montalcino ospiterà cinque giornate di degustazioni con oltre 500 etichette. La manifestazione è pensata per gli operatori e la stampa, ma ci saranno anche giornate aperte agli appassionati che potranno scoprire le ultime annate del celebre Brunello di Montalcino. Con un programma ricco e la possibilità di incontrare direttamente i produttori, l'evento rappresenta un'occasione unica per esplorare la cultura enologica toscana.

15-17 novembre 2024 – [Monza Wine Experience](#) – Monza / eventi vino Lombardia

Monza Wine Experience 2024 è il wine festival con la più importante degustazione in Italia di vini con punteggi da 90 a 100 dati dalla critica internazionale, una masterclass sul Brunello di Montalcino e 10 banchi d'assaggio per le strade della città.

15-17 novembre 2024 – [Calici d'Autunno](#) – Ferrara / eventi Emilia Romagna

Calici d'Autunno 2024 festeggia i suoi primi dieci anni dal 15 al 17 novembre nel Castello Estense di Ferrara. Ospita produttori e cantine da tutta Italia. Aperto a tutti, offre degustazioni, masterclass e una mostra fotografica. Il biglietto costa 15€ con vari servizi inclusi.

16 novembre 2024 – [Vitae in Degustazione](#) – Firenze / eventi AIS Toscana

Se sei un amante degli eventi del vino a Firenze e vuoi essere aggiornato sulle novità del 2024, guarda qui. Il 16 novembre, la storica Stazione Leopolda si prepara ad accogliere nuovamente gli appassionati di vino per la presentazione dell'edizione 2025 della guida AIS, dopo le edizioni di "Saranno Famosi nel Vino" e "Eccellenza di Toscana". In degustazione ci saranno le "Gemme" della Guida AIS 2025, una selezione dei vini che hanno ottenuto i punteggi più elevati nei panel di degustazione.

16 novembre 2024 – [Senigallia Wine Marchet](#) – Senigallia (Ancona) / eventi enogastronomici Marche

Slow Food Senigallia aps, insieme a Slow Food Marche aps e il Comune di Senigallia, sta organizzando Senigallia Wine Marchet 2024, una giornata dedicata alle cantine FIVI delle Marche e vignaioli da altre regioni. L'evento si terrà il 16 novembre presso la EX PESCHERIA al Foro Annonario e includerà degustazioni, laboratori, e la partecipazione di ristoranti premiati da "OSTERIE D'ITALIA". I partecipanti potranno acquistare vini direttamente dai produttori e gustare menù speciali abbinati ai vini FIVI. Il biglietto di prevendita include degustazioni illimitate e sconti.

16-17 novembre 2024 – [Stravino – Mostra Mercato del Vino](#) – Pistoia / eventi Toscana

La Mostra Mercato Stravino 2024 è l'evento perfetto per gli amanti del vino, pensato per accogliere sia i neofiti che gli esperti del settore. Questo appuntamento annuale è una straordinaria opportunità per enologi, sommelier, produttori e appassionati di incontrarsi, scambiarsi conoscenze e avviare nuove collaborazioni.

16-17 novembre 2024 – [Calici a Palazzo](#) – Oleggio (Novara) / eventi vino Piemonte

Calici a Palazzo 2024 è la mostra mercato dei vini italiani con degustazioni libere di tutti i vini presenti e acquisto diretto delle bottiglie preferite a prezzi introvabili. Con 25 aziende vinicole selezionate da tutta Italia, questo evento è aperto ad appassionati, operatori e sommelier. Troverai una selezione di oltre 250 vini, presentati dai produttori. Biglietti: prevendita 5 euro, in cassa 10 euro.

16-18 novembre 2024 – [Fiera dei Vini Piacenza Expo](#) – Piacenza / eventi Emilia Romagna

Piacenza Expo annuncia la seconda edizione della Fiera dei Vini promuovendo l'idea di un vino emozionale, conviviale e originale. Le tre giornate della mostra mercato, di cui l'ultima riservata a professionisti e operatori

secondo un format consolidato, costituiranno l'occasione per degustare, acquistare e scoprire nuove realtà enoiche, accuratamente selezionate dall'apposito comitato tecnico.

17 novembre 2024 – [Bere Bene](#) – Roma / degustazioni vino Lazio

Bere Bene è il tour degustazione dedicato ai vini premiati dalla guida Bere Bene Gambero Rosso 2025 che recensisce le etichette entro i 20 euro in enoteca e nella GDO. Si parte da Roma dove sarà possibile svolgere il percorso di degustazione alla scoperta delle etichette presenti che sono state premiate per il miglior rapporto qualità/prezzo. Biglietto 25€.

17 novembre 2024 – [Viniamo Facenno](#) – Terni / mostra mercato vini artigianali

Viniamo Facenno 2024 è la mostra mercato dei vini artigianali a Terni. Il programma prevede banchi d'assaggio, area food e laboratori per bambini. Biglietto per le degustazioni 20 euro.

17 novembre 2024 – [La Villa, il Vino e Venezia](#) – Roncade (Treviso) / degustazioni enoculturali Veneto

La seconda tappa del viaggio enoculturale si terrà nel pittoresco Castello di Roncade. Questa storica location accoglierà gli ospiti con visite guidate al castello e degustazioni di vini pregiati come il Manzoni Bianco DOC, il Raboso Piave DOC e il Malanotte del Piave DOCG. Un'occasione imperdibile per immergersi nel patrimonio vinicolo della zona.

17-19 novembre 2024 – [The Wine Revolution](#) – Sestri Levante (Genova) / eventi Liguria

The Wine Revolution vuole essere una sintesi di tutto ciò che negli ultimi 20 anni è successo. Dall'affermazione delle pratiche naturali, a chi con grande coraggio ha riscoperto vitigni e zone dimenticate, alle nuove distribuzioni. Un'occasione per conoscere gli artefici, i produttori e le persone di questa rivoluzione!

19 novembre 2024 – [Degustazione 3 Bicchieri 2025](#) – Napoli / degustazioni Campania

La più grande degustazione di vini in Italia organizzata da Gambero Rosso arriva a Napoli, al Museo Archeologico Nazionale. Protagoniste alcune delle etichette premiate con i Tre Bicchieri dalla guida Vini d'Italia 2025. Biglietti: 40 euro.

20 novembre 2024 – [Barolo Barbaresco & Roero a Torino](#) – Torino / degustazioni tematiche Piemonte

Evento di degustazione Go Wine dedicato alle nuove annate (e non solo) del Barolo, del Barbaresco e del Roero. Un'occasione per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, le cantine presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento.

21- 24 novembre 2024 – [Un autunno ricco di eventi](#) – Bolzano / eventi vino Trentino-Alto Adige

Bolzano città che in autunno s'infiama di colori e di novità. Non solo Città del Vino, ma anche di speck, castagne, uva e mele... prodotti che nella stagione autunnale sono protagonisti del calendario di appuntamenti che il capoluogo altoatesino offre a chi sceglie di trascorrere qualche giorno in città. Visite guidate con degustazione e passeggiata nei boschi, tra i castagneti e i vigneti.

23-24 novembre 2024 – [Langhe e Roero in piazza con la Granda](#) – Alba (Cuneo) / eventi enogastronomici Piemonte

Questo evento enogastronomico si inserisce nel calendario dell'94ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Il centro storico sarà allestito con banchi d'assaggio, ciascuno dei quali presenterà e racconterà un unico prodotto: i formaggi (dalle Tome di Langa al Bra ed anche il Raschera ed il Castelmagno), i prodotti della terra – dal Porro di Cervere ai funghi, al Cappone di Morozzo, alcune delle specialità dolciarie più conosciute: dalle praline al torrione, ai Baci di Cherasco fino alla ricercata Nocciola Tonda Gentile delle Langhe. E poi ancora: i salumi e la pasta fresca con i Tajarin ed i Ravioli del Plin. Inoltre, degustazioni di vino piemontese, con oltre 100 etichette.

23-25 novembre 2024 – [Mercato dei vini FIVI](#) – Bologna / eventi Emilia Romagna

Il Mercato dei Vini FIVI 2024 ti permette di degustare i vini che sono prodotto secondo una filosofia identitaria. Il Vignaiolo Indipendente coltiva le sue vigne, vinifica la sua uva, imbottiglia il suo vino e cura personalmente la vendita dello stesso, sotto la propria responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta.

24 novembre 2024 – [La Villa, il Vino e Venezia](#) – Levada (Padova) / degustazioni enoculturali Veneto

La conclusione del tour avverrà a Villa Ca' Marcello, a Levada. Questo evento finale offrirà un'esperienza completa con visite guidate alla villa e degustazioni dei vini più rappresentativi del territorio. I partecipanti potranno gustare il Venezia DOC, il Lison DOCG e confrontare il Malanotte del Piave DOCG con il Raboso DOC, chiudendo in bellezza questa serie di appuntamenti culturali e enologici.

24 novembre 2024 – [Life of Wine](#) – Roma / degustazioni tematiche Lazio

Life of Wine Roma 2024 ha un format unico. Infatti, è un evento degustazione dedicato all'evoluzione del vino nel tempo grazie al confronto ed all'assaggio di grandi etichette italiane. Si potranno assaggiare l'annata in commercio e almeno due vecchie annate di una stessa etichetta. Ticket 35 € appassionati e 25 € sommelier.

25 novembre 2024 – [Degustazione 3 Bicchieri 2025](#) – Lecce / degustazioni Puglia

La più grande degustazione di vini in Italia organizzata da Gambero Rosso fa tappa a Lecce: protagoniste alcune delle etichette premiate con i Tre Bicchieri dalla Guida Vini d'Italia 2025.

25 novembre 2024 – [Anteprima Vitigno Italia](#) – Napoli / eventi vino Campania

Anteprima Vitino Italia è l'evento autunnale che anticipa la grande degustazione Vitigno Italia 2025. Aperto agli appassionati e agli operatori del settore, sarà ospitato nelle sale dell'Hotel Excelsior di Napoli. I vini degustazione saranno circa 500. Ticket online 35 euro.

29 novembre-1 dicembre 2024 – [La Terra Trema](#) – Milano / eventi vino Lombardia

La Terra Trema Milano è la tre giorni di festa per scoprire piccole produzioni di qualità in contrasto con un'economia sempre più accentrata nella mani delle multinazionali. È una fiera gastronomica e festa contadina con degustazioni, incontri informali con i produttori, acquisti diretti, cucina sostenibile, birrifici artigianali, dj set e molto altro. L'ingresso alla manifestazione è con sottoscrizione al progetto di 10 € ed è valido per un giorno. Venerdì e Sabato sera, dopo le ore 22, l'ingresso per i concerti è di 5 €. Domenica sera, dopo le ore 20, l'ingresso è gratuito.

30 novembre 2024 – [Sparkle](#) – Roma / eventi vino Lazio

Sparkle Day si riconferma come uno degli appuntamenti più apprezzati e frequentati dagli appassionati di vino di Roma e non solo. La grande degustazione di spumanti secchi provenienti da tutte le regioni italiane è associata alla presentazione della Guida Sparkle, pubblicata da Cucina & Vini. Tutti sono invitati a partecipare: appassionati, professionisti del settore, curiosi, turisti, e la stampa nazionale e internazionale. La location prescelta per la manifestazione è il The Westin Excelsior Hotel, situato in Via Vittorio Veneto.

30 novembre 2024 – [Degustazione Vini premiati Mondial des Vins Extremes](#) – Roma / eventi vino Lazio

In degustazione, oltre 250 etichette provenienti da diverse regioni italiane e vari Paesi del mondo vincitori dell'unico concorso enologico internazionale dedicato ai [vini eroici](#), promosso dal Cervim. Il Cervim (Centro Internazionale di Ricerca, Studio e Valorizzazione per la Viticoltura di Montagna), insieme a Go Wine, invita appassionati e operatori alla degustazione dei [vini premiati alla 32ª edizione](#) del Mondial des Vins Extrêmes.

30 novembre-2 dicembre 2024 – [Uva Fiera, beviamola in purezza](#) – Roma / eventi vino Lazio

Uva Fiera 2024 è la mostra mercato di vini ottenuti da monovitigno aperta ad un pubblico di appassionati e operatori. Il progetto nasce dall'incontro fra La Pecora Nera Editore e Pasquale (Paky) Livieri. I vini selezionati sono ottenuti dalla vinificazione in purezza di vitigni storicamente utilizzati in blend, a dimostrare che anche loro hanno una fierezza, un nerbo, un tratto distintivo che merita un proprio palcoscenico.

(POSTICIPATO AL 2025) 30 novembre-2 dicembre 2024 – [Mare DiVino](#) – Livorno / eventi Toscana

L'attesissima manifestazione Mare DiVino di Livorno, originariamente prevista per il periodo dal 30 novembre al 2 dicembre 2024, è stata posticipata al 2025. Questo evento enogastronomico rappresenta una delle occasioni più importanti per scoprire e degustare i migliori vini della Costa degli Etruschi e non solo. Con oltre 150 vini in degustazione, prodotti gastronomici locali, presidi Slow Food e birre artigianali, Mare DiVino è un appuntamento imperdibile per appassionati e operatori del settore.

30 novembre-3 dicembre 2024 – [Taormina Gourmet](#) – Mondello (Palermo) / eventi vino Sicilia

Taormina Gourmet 2024 è uno degli eventi più importanti del sud Italia dedicato al buon cibo e al bere bene frutto della selezione fatta da Cronache di Gusto. È uno degli eventi più importanti del sud Italia. Basta guardare ai numeri delle scorse edizioni 7.000 visitatori, 120 cantine, 40 birrifici, 40 aziende food e 30 chef da tutta Italia.

Pubblicato 6 novembre 2024



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER CAMPANIA

ANTEPRIMA VITIGNO ITALIA diciannovesima edizione

Ritorna Anteprima Vitigno Italia, il 25 novembre 2024 all'Hotel Excelsior di Napoli

Saranno presenti 100 aziende vinicole da tutta Italia con 500 etichette in degustazione.

Orario evento: dalle ore 15 alle 21.30

Costo ticket ridotto Sommelier AIS € 23 (con bonifico ad AIS CAMPANIA)

Causale: Anteprima Vitigno Italia + Nominativo

IBAN: IT41Z0538740260000002464227

Effettuare bonifico indicando nominativo e inviare copia a info@aiscampania.it entro **martedì 19 Novembre**
Dalle ore 15 alle 17 / 1° fascia dedicata ad operatori di settore (anche sommelier AIS previa esibizione del ticket)
e stampa specializzata

Dalle ore 17 alle 21.30 / 2° fascia dedicata al pubblico

Il 25 novembre 2024 torna l'Anteprima di VitignoItalia, la kermesse enologica più importante del Sud Italia, giunta alla sua 19° edizione. Stampa internazionale e nazionale, operatori di settore e appassionati si daranno appuntamento presso l'Hotel Excelsior di Napoli. Nell'occasione sarà possibile degustare più di 500 etichette di vini italiani, scoprire le eccellenze del nostro territorio e confrontarsi con gli operatori di questa straordinaria filiera.

Consulta [QUI](#) la lista delle aziende partecipanti

Costo ticket € 32 per i NON SOCI AIS (è possibile acquistarlo online tramite il sito www.vitignoitalia.it oppure direttamente alla biglietteria all'ingresso del percorso dell'evento)



Napoli Anteprima Vitignoltalia, il solito grande sold out: 500 etichette e 100 cantine

22/11/2024

Lunedì 25 novembre, dalle 15.00 alle 21.30 presso l'Hotel Excelsior di Via Partenope 48, Lungomare Caracciolo

Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con ICE



Anteprima Vitignoltalia

Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima VitignoItalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che VitignoItalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima VitignoItalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima VitignoItalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

ANTEPRIMA VITIGNOITALIA

Hotel Excelsior, Napoli – Via Partenope, 48

Lunedì 25 novembre 2024

Orario evento: dalle ore 15.00 alle ore 21.30

www.vitignoitalia.it – Tel 08/14104533;

segreteria@vitignoitalia.eu



Anteprima Vitigno Italia domani all'Excelsior. La rassegna che anticipa la Fiera al via

24 Novembre 2024 by [Monica Piscitelli](#)



Domani si svolge **Anteprima VitignolItalia**, la preview di Vitigno Italia 2025 in programma a Napoli dall'11 al 13 maggio 2025. Negli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, in degustazione oltre 500 etichette provenienti da nord a sud della Penisola.

Particolare attenzione sarà data ai vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

Uno spazio speciale dedicato anche al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima VitignolItalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di VitignolItalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima VitignolItalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato*

all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoitavia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoitavia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Come ogni anno, Anteprima Vitignoitavia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

ANTEPRIMA VITIGNOITALIA

Hotel Excelsior, Napoli – Via Partenope, 48

Lunedì 25 novembre 2024

Orario evento: dalle ore 15.00 alle ore 21.30

www.vitignoitavia.it – Tel 08/14104533; segreteria@vitignoitavia.eu

Archiviato in: [Eventi in Campania](#), [Vino](#) Contrassegnato con: [Hotel Excelsior](#), [Maurizio Teti](#), [Vitigno Italia](#)

Anteprima Vitignoltalia 2025: a Napoli il meglio dell'enologia italiana

pubblicato da **Redazione 5** 27/11/2024



Cala il sipario su **Anteprima Vitignoltalia 2025**, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola.

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, per poi scendere verso sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

*"Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".*

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le **eccellenze agroalimentari**. Quest'anno, infatti, Anteprima Vitignoltalia ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un'attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.

Leggi l'articolo anche su [Horecanews.it](https://www.horecanews.it)



IL TRITAGONISTA

IL MEGLIO DI CIBO, VINO E SPETTACOLO

Torna a Napoli Anteprima VitignolItalia: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

18 novembre 2024 di *Elvia Gregorace*



Parte il countdown per **Anteprima VitignolItalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima VitignolItalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di VitignolItalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima VitignolItalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un*

importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.



insidewine

viaggio nel mondo del vino (e non solo)

Aggiornato il **Novembre 25, 2024** **EVENTI ENOGASTRONOMICI**

Anteprima Vitigno Italia: oltre 500 vini in degustazione alla preview autunnale oggi a Napoli

Redazione
Insidewine

Come partecipare alla degustazione Anteprima Vitigno Italia 2025

- **Date:** lunedì 25 novembre 2024
- **Dove:** Hotel Excelsior di Napoli, via Partenope 48
- **Cos'è:** la tradizione anteprima autunnale che anticipa il wine festival Vitigno Italia 2025
- **Per chi:** stampa specializzata, operatori del settore e appassionati
- **Cosa trovi:** saranno presenti 100 aziende vinicole da tutta Italia con 500 etichette in degustazione. Inoltre, importanti protagonisti del mondo del food campano e nazionale
- **Costo:** ingresso + calice 35 euro con acquisto online su azzurroservice.vivaticket.it



Cos'è Anteprima Vitigno Italia

Anteprima Vitigno Italia

è la preview autunnale che anticipa il main event **Vitigno Italia 2025**. Il classico trailer, dedicato agli appassionati e agli operatori del settore, sarà ospitato nelle sale dell'Hotel Excelsior di **Napoli**. L'appuntamento con la grande degustazione di circa **100 aziende** provenienti da tutta la penisola, per **oltre 500 etichette** disponibili nei banchi d'assaggio, è il **25 novembre 2024**. Ai vini si affiancheranno prodotti agroalimentari: dai grissini artigianali, all'Olio

Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

La nostra esperienza in una delle precedenti edizioni

Ad una delle precedenti edizioni ha partecipato **Marianna Mastropietro**, che ha selezionato **quattro cantine** con **etichette di nicchia** molto interessanti. Ha degustato un vino prodotto con il **vitigno Pecorello**, dalla cantina **Spadafora 1915** in Calabria. Ha poi scoperto un **Sangiovese di Calabria** prodotto da **Stamati Viticoltori Eroici**. Se vuoi scoprire di più leggi l'[articolo completo qui](#).

Calendario eventi vino 2024-2025

Hai sempre voluto partecipare ad un **wine festival** o ad una **degustazione** ma non sai da dove iniziare? Guarda il calendario con gli **eventi del vino** che abbiamo selezionato [cliccando qui](#). Inoltre, cliccando sul tag **Eventi Campania** alla fine dell'articolo troverai le eno-degustazioni più interessanti della regione.

Organizzazione e contatti

La manifestazione è di Hamlet Srl. La direzione artistica è affidata a Maurizio Teti.

Il sito ufficiale di questo noto wine festival della Campania è www.vitignoitalia.it

Anteprima Vitignoltalia

Quando: **25/11/2024**

Luogo: **Napoli, Hotel Excelsior**

Regione: **Campania**



Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'**Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre**, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia - racconta **Maurizio Teti**, Direttore di Vitignoltalia - l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico [italiano](#), coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del [Vino](#) italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

Suggerimenti per un tour enologico, e non solo, della nostra penisola

By **Redazione** - 22/11/2024



Lunedì 25 novembre, dalle 15.00 alle 21.30 presso l'Hotel Excelsior in Via Partenope 48, Lungomare Caracciolo a Napoli: "Anteprima" Vitignoltalia, in attesa della 19° edizione della manifestazione che si terrà dall'11 al 13 maggio 2025.

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione insieme alle tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola. Saranno presenti il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni immancabile ad Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** che riunisce i migliori produttori del salernitano e che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto in collaborazione con ICE per far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Alla degustazione dei vini si affianca quella dei prodotti gastronomici, sia salati che dolci, e liquori provenienti da tutta Italia.

Inoltre, Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli e nelle carceri della regione.

Apertura agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30.



Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia Lunedì 25 novembre: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori. Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con ICE.

25/11/2024 Categoria: **Eventi**



Parte il countdown per Anteprima Vitignoltalia, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo [nazionale](#). Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di [Napoli](#) un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione [Campania](#), UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala [internazionale](#)”.

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla

Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'[Abruzzo](#) e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal [Veneto](#).

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, [sommelier](#) e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.



Novella Talamo
Consulente di
comunicazione
per il territorio

Napoli, 25 novembre. Anteprima Vitignoltalia: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

Novella Talamo 20 novembre 2024 Da segnare in agenda



Anteprima Vitignoltalia

Lunedì 25 novembre, dalle 15.00 alle 21.30 presso l'Hotel Excelsior di Via Partenope 48, Lungomare Caracciolo

Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori.

Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con ICE

Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla

Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima VitignItalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che VitignItalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima VitignItalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima VitignItalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

ANTEPRIMA VITIGNITALIA

Hotel Excelsior, Napoli – Via Partenope, 48

Lunedì 25 novembre 2024

Orario evento: dalle ore 15.00 alle ore 21.30

www.vitignitalia.it – Tel 08/14104533; segreteria@vitignitalia.eu



Hotel Excelsior Lunedì 25 Novembre torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia

Anteprima Vitignoltalia: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

di **Pasquale Brillante** On Nov 19, 2024



Lunedì 25 novembre, dalle 15.00 alle 21.30 presso l'Hotel Excelsior di Via Partenope 48, Lungomare Caracciolo Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia:

500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori.

Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con ICE

Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

www.vitignoitalia.it

Napoli si conferma come epicentro dell'enologia italiana: il successo di Anteprima Vitignoltalia 2025

By redazione Fornelli d'Italia Novembre 26, 2024



Napoli si conferma
come epicentro
dell'enologia italiana:
il successo di
Anteprima
Vitignoltalia 2025 –
Fornelliditalia.it

L'arte del vino in **Italia** trova una delle sue vetrine più importanti a **Napoli**, dove **Anteprima Vitignoltalia 2025** ha fatto emergere il meglio del settore enologico. Questo evento annuale, dedicato alla promozione delle eccellenze vitivinicole italiane, si è svolto dal 11 al 13 maggio 2025 all'**Hotel Excelsior**, registrando un'affluenza significativa con oltre 2000 visitatori, fra cui 400 operatori del settore. Con cinquecento etichette provenienti da oltre 100 diverse cantine, l'evento ha rappresentato un'ottima opportunità per esplorare le peculiarità dei terroir italiani, attirando l'attenzione di wine lover e professionisti.

L'evento e le sue attrazioni

L'affluenza e il profilo dei visitatori

Anteprima Vitignoltalia ha attirato un pubblico eterogeneo, dalla vasta comunità di appassionati ai professionisti del trade e della stampa. La manifestazione si è caratterizzata per l'intensa attività di degustazione, dando la possibilità ai visitatori di scoprire non solo i grandi classici del panorama enologico italiano, ma anche

denominazioni meno conosciute. Sono stati messi in risalto i terroir delle diverse regioni, contribuendo a un'esperienza di scoperta che ha accontentato davvero tutti i palati.

La rappresentazione delle cantine

Le cantine **campane** hanno avuto un ruolo di rilievo, ma l'evento ha spaziato anche fino ai noti vini **toscani**, come il **Chianti** e la **Valpolicella**, per includere anche le etichette del **Consorzio del Friuli Doc**. Un'attenzione particolare è stata riservata anche al **Consorzio Vita Salernum Vites**, portando alla ribalta non solo i vini di alta qualità della regione, ma anche l'incantevole bellezza dei suoi paesaggi. Ciò ha reso chiara l'intenzione di valorizzare non solo il prodotto ma anche l'intero contesto culturale e geografico in cui si sviluppa.

Un evento in crescita e proiettato verso il futuro

L'importanza del settore

Maurizio Teti, direttore di **VitignolItalia**, ha evidenziato il crescente interesse attorno alla manifestazione. *“Il successo ogni anno è maggiore e il nostro obiettivo è comunque quello di rimanere al passo con le esigenze dei consumatori e dei professionisti,”* ha affermato Teti. Questo spirito di innovazione si è tradotto anche in collaborazioni significative, come il progetto educational tour in collaborazione con **ICE**, che ha offerto a grandi esperti del settore esperienze dirette nelle cantine e nelle tradizioni locali.

L'attenzione ai media

La presenza di giornalisti provenienti da **Germania, Austria, Regno Unito e Polonia** sottolinea l'aspirazione dell'evento a essere sempre più internazionale. Questo approccio è fondamentale per promuovere un'immagine positiva del vino italiano anche all'estero e per attrarre nuovi investimenti e attenzione da parte di mercati emergenti.

Un focus sugli abbinamenti gastronomici

L'integrazione tra vino e cibo

Quest'edizione di **Anteprima VitignolItalia** ha rafforzato il collegamento tra vino e gastronomia, selezionando una varietà di prodotti agroalimentari di qualità. Gli **oli extravergine pugliesi**, i **salumi** e una selezione di **limoncelli** e **liquori amari** hanno arricchito l'offerta dell'evento, mostrando come il vino non sia solo un prodotto da degustare, ma anche un componente essenziale dell'esperienza gastronomica italiana. *Un'azione che ha contribuito a rendere l'appuntamento ancora più rilevante nel panorama delle fiere enologiche.*

La partecipazione di esperti

Professionisti del settore e sommelier hanno avuto l'opportunità di interagire con i produttori e approfondire le caratteristiche dei vari vini attraverso degustazioni guidate. Questo networking ha fornito un'importante piattaforma per scambiarsi idee, conoscere nuove tendenze e stabilire relazioni commerciali significative.

Il successo di **Anteprima VitignolItalia 2025** riafferma **Napoli** come capitale dell'enologia italiana, destinata a rimanere un punto di riferimento per il settore nel prossimo futuro.



Club-del-gusto

...la passione per il mangiar bene...



News & Eventi

Anteprima Vitignoitalia 2025

Club del Gusto Novembre 18, 2024

L'Anteprima Vitignoitalia si preannuncia come un evento di grande rilievo per il mondo enologico italiano. Un'occasione imperdibile per tutti coloro che desiderano vivere un'esperienza unica, immersi nell'eccellenza dei vini italiani. Non resta che segnare la data in agenda e prepararsi a un viaggio sensoriale tra i migliori vini del nostro Paese. Il 25 novembre 2024, l'Hotel Excelsior di Napoli sarà il palcoscenico dell'Anteprima Vitignoitalia, un evento imperdibile per gli appassionati di vino e gli operatori del settore. Questa anteprima offrirà un'anticipazione della 19ª edizione del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, che si terrà dal 11 al 13 maggio 2025 presso la Stazione Marittima di Napoli. All'evento, che è un'occasione unica per scoprire le novità del panorama enologico italiano, saranno presenti produttori provenienti da diverse regioni d'Italia, pronti a presentare le loro migliori etichette. Gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a degustazioni guidate, incontri con esperti del settore e masterclass dedicate ai vini più pregiati. Le degustazioni saranno il cuore pulsante dell'evento, offrendo ai partecipanti la possibilità di assaporare una vasta gamma di vini, dai bianchi freschi e aromatici ai rossi corposi e strutturati. Gli incontri con i produttori permetteranno di approfondire la conoscenza dei processi di vinificazione e delle peculiarità dei diversi terroir italiani. L'Anteprima Vitignoitalia non è solo un evento per gli addetti ai lavori, ma anche per gli appassionati che desiderano scoprire nuove etichette e ampliare le proprie conoscenze enologiche. La giornata sarà arricchita da momenti di networking, dove sarà possibile scambiare opinioni e fare nuove conoscenze.

la Repubblica

Napoli

Torna Anteprima Vitignoltalia, 500 etichette e 100 cantine a Napoli



Lunedì 25 novembre, dalle 15 alle 21,30 presso l'Hotel Excelsior

24 NOVEMBRE 2024 ALLE 17:48

🕒 1 MINUTI DI LETTURA

Lunedì 25 novembre, dalle 15 alle 21,30 presso l'Hotel Excelsior di via Partenope 48, c'è l'Anteprima Vitignoltalia. Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori.

Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con Ice.

“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia - racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia - l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15 alle ore 17 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

25 novembre 2024

Anteprima vitigno Italia 2025



Panoramica

Lunedì 25 novembre, [Napoli](#) ospita la diciannovesima **Anteprima di Vitigno Italia**, un evento che offre un'anticipazione esclusiva dell'importante manifestazione enologica del Sud Italia.

Presso l'elegante Hotel Excelsior, si riuniscono produttori vinicoli, appassionati, operatori di settore e rappresentanti della stampa specializzata per un'intera giornata dedicata all'eccellenza del vino italiano.

Un'occasione perfetta per scoprire e degustare le **nuove proposte delle cantine italiane**, con particolare attenzione ai vitigni autoctoni e alle novità dell'enologia italiana.

Orari

Orari: Lunedì 25 novembre 2024, dalle 15:00 fino alle 21:30

Biglietti

Per conoscere le modalità di accesso e i costi dei biglietti dell'evento consulta il [sito ufficiale](#)

Vino: Anteprima Vitignoltalia 2025, 2mila visitatori e 400 operatori del settore

il denaro.it 27 Novembre 2024



Cala il sipario su Anteprima Vitignoltalia 2025, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2.000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e produttori più interessanti della Penisola. Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoranti, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasta di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, per poi scendere verso sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi. "Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli - racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con Ice, che ha visto grandi firme del settore protagonista di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target". Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, Anteprima Vitignoltalia ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un'attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, Regno Unito e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoranti, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.

Anteprima di Vitigno Italia a Napoli, i vini campani a confronto con i territori enologici più importanti dello Stivale

22 Novembre 2024, 20:14 | di [Redazione Food](#)

In degustazione oltre 500 etichette da tutta Italia, i vini campani rappresentano il 40 per cento. Banchi d'assaggio, incontri tailor made per il trade, educational tour per la stampa estera.



I grandi vini campani saranno assoluti protagonisti **lunedì 25 novembre dell'anteprima di Vitignoltalia** una delle più grandi rassegne enologiche italiane **in programma dall'11 al 13 maggio 2025** a Napoli. Nell'attesa del grande evento lunedì prossimo a Napoli **nei saloni dell'Hotel Excelsior ci sarà un parterre di oltre 500 etichette**, provenienti da nord a sud della Penisola, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una

selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

In degustazione oltre 500 etichette da tutta Italia, i vini campani rappresentano il 40 per cento

I vini campani, anima della manifestazione, in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione e si confronteranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

Per **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** l'evento unisce le migliori cantine per **raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano**, coniugando la degustazione ai **banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade**, da sempre uno dei fiori all'occhiello della manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. "Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue – afferma Teti – e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".

Banchi d'assaggio, incontri tailor made per il trade, educational tour per la stampa estera

A completare il quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di **un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria**. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori".

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nelle carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.



Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

by **desk11** 18 Novembre 2024 in **Eccellenze Made in Italy** Reading Time: 2 mins read

Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*“E’ in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l’evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d’assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all’occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell’intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell’Alto Adige, i vini dell’Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l’incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d’eccellenza, dai grissini artigianali, all’Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell’organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant’Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l’obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

26 Nov 2024 19:45

In duemila all'Anteprima Vitignoltalia 2025 a Napoli, aspettando l'appuntamento di maggio



NAPOLI – Napoli si conferma mercato di riferimento del settore enologico: è l'indicazione che emerge dal bilancio degli organizzatori di Anteprima Vitignoltalia 2025, appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025.

Cinquecento etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior con una giornata di degustazioni "che ha raccontato, agli oltre 2mila visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade – si mette in evidenza – grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola".

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto, si afferma, "grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note".

Un'edizione che ha messo in luce la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, "per poi scendere verso Sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi".

"Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli – racconta **Maurizio Teti**, direttore di Vitignoltalia – registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con Ice, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".

Un palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, la kermesse ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché una selezione di pasticceria.

"Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, UK e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle 15 alle 17, hanno arricchito un parterre composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e professionisti del settore enologico" concludono i promotori.



Anteprima VitignoItalia 2024 in arrivo all'Hotel Excelsior di Napoli

Rossella Piscopo Novembre 21, 2024

□ Agroalimentare italiano anteprima vitignoitalia Cantine italiane Chianti Comunità di Sant'Egidio Consorzio Vita Salernum Vites degustazioni DOC Friuli Eccellenza enologica Etichette di vino eventi enogastronomici made in Italy Marchi di qualità napoli Patrimonio enologico Rosati italiani terroir valpolicella Vini campani vino italiano

Lunedì 25 novembre, l'**Hotel Excelsior di Napoli**, sul Lungomare Caracciolo, sarà la cornice di **Anteprima VitignoItalia**, un evento che mette al centro il meglio dell'enologia italiana. Dalle 15:00 alle 21:30, oltre 500 etichette provenienti da più di 100 cantine offriranno una straordinaria panoramica dei terroir italiani, con un focus particolare sui rosati e i vini campani, che costituiscono il 40% delle proposte.



Fonte foto: [vitignoitalia.it](https://www.vitignoitalia.it)

Questo evento anticipa la 19ª edizione di **VitignoItalia**, che si svolgerà dall'11 al 13 maggio 2025 presso la **Stazione Marittima di Napoli**, consolidando il ruolo della città partenopea come capitale enologica italiana.

Questa importante manifestazione non si limita a celebrare i grandi vini campani, che rappresentano il 40% dell'offerta, ma abbraccia anche territori iconici come Valpolicella, Chianti e Alto Adige, con focus speciale sui rosati, che includono dieci delle migliori etichette italiane. Tra i partecipanti figurano marchi come Frescobaldi, Elena Walch e Fontanafredda, insieme a consorzi come Vita Salernum Vites e DOC Friuli. Per l'elenco completo delle cantine partecipanti, è possibile consultare il documento sul [sito ufficiale](#).



Come sottolinea **Maurizio Teti**, Direttore di Vitignoltalia, l'evento non solo promuove l'eccellenza italiana attraverso degustazioni e incontri, ma si distingue per la capacità di attrarre visitatori da tutto il mondo grazie a una solida collaborazione con enti come ICE e UniCredit.

Ad arricchire l'esperienza, anche prodotti gastronomici di alta qualità, tra cui **grissini artigianali**, dolci tradizionali e liquori regionali. Parte delle bottiglie sarà devoluta a iniziative solidali della Comunità di Sant'Egidio.

Il **vino italiano**, rappresentativo delle eccellenze del nostro territorio, è una delle espressioni più autentiche della cultura e tradizione nazionale. Grazie a [marchi di prestigio e denominazioni di origine protetta](#), l'**enologia italiana** si distingue a livello globale, contribuendo in modo significativo all'economia del Paese e al riconoscimento del suo patrimonio agroalimentare.

L'ingresso è riservato agli operatori e alla stampa dalle 15:00 alle 17:00, e aperto al pubblico dalle 17:00 alle 21:30. Scopri di più su [Vitignoltalia](#) e partecipa a questa **celebrazione** unica del vino italiano!

Anteprima Vitignoltalia 2025: il meglio dell'enologia italiana conquista Napoli

Concluso l'evento dedicato alle eccellenze enologiche italiane Anteprima Vitignoltalia 2025, che introduce l'omonima manifestazione in programma a maggio

Redazione 5 27 Nov 2024 - 14:48



EVENTI - Cala il sipario su **Anteprima Vitignoltalia 2025**, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola.

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, per poi scendere verso sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

*"Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli - racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** - registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e*

continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target”.

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le **eccellenze agroalimentari**. Quest’anno, infatti, Anteprima Vitignoltalia ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d’eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un’ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un’attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un’edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.

Leggi l'articolo anche su [Canalevino.it](https://www.canalevino.it)

Le caratteristiche dell'evento

Anteprima Vitignoltalia torna a Napoli il 25 novembre, presentando oltre 500 etichette di vino e un focus sui vini campani, con degustazioni e iniziative sociali per valorizzare il patrimonio enologico italiano.

By [Armando Proietti](#) 18 Novembre 2024



Le caratteristiche dell'evento - Gaeta.it

Il vino protagonista a Napoli: torna Anteprima Vitignoltalia con oltre 500 etichette in degustazione

La città di **Napoli** si prepara ad accogliere, lunedì 25 novembre, **Anteprima Vitignoltalia**, un evento significativo per il mondo **vitivinicolo italiano**. Questa anteprima anticipa la diciannovesima edizione dell'evento principale, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. L'**Hotel Excelsior** sarà il palcoscenico che ospiterà oltre 500 etichette e più di 100 cantine provenienti da tutte le **regioni italiane**, offrendo un'importante vetrina a produttori e appassionati per un'intera giornata di degustazioni e incontri.

Anteprima Vitignoltalia si distingue per la sua ampia varietà di **vini**, con particolare attenzione al mondo dei **rosati**. Saranno presenti anche 10 etichette classificate tra le prime nella selezione delle 100 migliori **rosé italiane**. Secondo **Maurizio Teti**, direttore di **Vitignoltalia**, *l'evento mira a celebrare le eccellenze enologiche italiane*. Attraverso degustazioni e incontri mirati, **Anteprima Vitignoltalia** funge da importante piattaforma per il settore, richiamando gli operatori più influenti del panorama vitivinicolo **campano** e nazionale.

A sostenere l'iniziativa è l'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**, insieme a **UniCredit** come main sponsor e al supporto dell'**ICE** per la promozione internazionale. Questo duplice approccio alla promozione del vino mette in evidenza la crescita e l'importanza di **Napoli** come fulcro per il mercato enologico italiano.

Focus sui vini campani

Nella nuova edizione di **Anteprima Vitignoltalia**, i **vini campani** rivestono un ruolo di primo piano, costituendo circa il 40% delle etichette in degustazione. Questa selezione include **vini** famosi e riconosciuti, che propongono una gamma di sapori unici e rappresentativi della tradizione vinicola della regione.

Oltre ai **vini campani**, l'evento accoglierà rappresentanze di altre importanti zone **vitivinicole italiane**, da **Valpolicella** a **Chianti**, e comprese le fresche interpretazioni dei bianchi dell'**Alto Adige** e i rinomati **vini dell'Abruzzo**. Il **Consorzio del Friuli Doc** sarà tra i protagonisti, insieme al **Consorzio Vita Salernum Vites**, che unisce i migliori produttori salernitani e rappresenta una tradizione gastronomica e vinicola di lungo corso nella regione.

Per arricchire ulteriormente l'esperienza, si svolgerà un **educational tour** il giorno successivo, dedicato a giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da **Polonia, Regno Unito, Germania e Austria**. Questo progetto, realizzato in collaborazione con l'**ICE**, mira a valorizzare il vino e il territorio, offrendo esperienze autentiche che permettono un contatto diretto con i produttori.

La gastronomia al servizio del vino

Anteprima Vitignoltalia non si limita soltanto ai **vini**, ma offre anche una varietà di **prodotti gastronomici** che affiancano le degustazioni. Verranno proposti eccellenze come **grissini artigianali**, **olio extra vergine di oliva pugliese**, **riso campano**, prodotti a base di **aglio orsino** e **salumi tipici del Sannio**.

Inoltre, non mancherà una selezione di **dolci tipici**, che include **fichi del Cilento**, **cioccolatini artigianali**, classici della **pasticceria napoletana** e il tradizionale **panettone**, insieme a liquori tipici come **limoncello**, **amari piemontesi** e **grappe del Veneto**. Questa combinazione di vino e cucina regionale rappresenta una celebrazione della diversità e della qualità del patrimonio gastronomico italiano.

Un impegno sociale oltre il vino

Oltre all'aspetto enologico, **Anteprima Vitignoltalia** dimostra un forte impegno sociale. Parte delle bottiglie dell'evento verrà donata ai pranzi di **Natale** organizzati dalla **Comunità di Sant'Egidio** nei penitenziari della regione, rendendo l'iniziativa non solo un momento di celebrazione del vino, ma anche un'opportunità per contribuire al benessere sociale all'interno della comunità.

L'accesso all'evento sarà diviso in due turni, con il primo dedicato agli operatori del settore e alla stampa dalle 15 alle 17, seguito da un'apertura per gli appassionati dalle 17 alle 21.30. **Anteprima Vitignoltalia** si prepara a rivelarsi un'occasione imperdibile per esplorare le ricchezze enologiche e gastronomiche italiane in un contesto conviviale e professionale.

Ultimo aggiornamento il 18 Novembre 2024 da [Armando Proietti](#)



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.

Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Di

Novembre 20, 2024

Tempo di lettura 2 minuti

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di ‘Anteprima Vitignoltalia’ e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che ‘Vitignoltalia’ porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di ‘Anteprima Vitignoltalia’, l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri ‘tailor made’ per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale ‘Anteprima Vitignoltalia’ ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.

Appuntamento con "Anteprima VitignoItalia 2025"

2 giorni fa [Brunella La Salvia](#) 2 Tempo di lettura



Patron Maurizio Teti

Alla scoperta dell' "Anteprima VitignoItalia 2025"

Ciao Amici Appassionati, a **Napoli** abbiamo una bella usanza, da un pò di tempo ormai, per scambiarsi gli Auguri di Natale tutti insieme.

Quale modo migliore che ritrovarsi ed incontrarsi il 25 Novembre, per "Anteprima VitignoItalia 2025", arrivata alla sua 19 edizione.



Evento che offre un' anticipazione esclusiva della più importante manifestazione enologica del Sud Italia.

Ci ritroviamo tutti presso l'elegante **Hotel Excelsior**, con produttori vinicoli, Appassionati, operatori di settore e rappresentanti della stampa specializzata, con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera da Polonia, U.K.,

Germania e Austria, per un tour alla scoperta del territorio Salernitano, in collaborazione con ICE – per vivere un’intera giornata dedicata all’eccellenza del vino italiano.

Occasione per riscoprire e degustare le nuove proposte delle cantine italiane, con attenzione ai vitigni autoctoni e alle novità dell’ enologia italiana.

Troviamo in degustazione più di **100 etichette** e le prelibatezze gastronomiche dei protagonisti più noti del mondo del food Campano e nazionale.



Con una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali Campani e piemontesi, arrivando ai classici della pasticceria Napoletana e i panettoni Campani e lombardi.

Uno spazio dedicato al mondo dei Rosati, con la selezione di **10 etichette presenti**, che si sono collocati nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Ancora selezione Amari: di amari piemontesi e grappe dal Veneto.



Attenzione da parte dell’organizzazione anche al sociale: **Anteprima Vitignoitalia**, in quest’edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla **Comunità di Sant’ Egidio di Napoli** nei carceri della Regione.

Gli orari sono dalle **15:00 alle 17:00** per gli addetti stampa e operatori del settore.

Dalle 17:00 alle 21: 30 per il grande pubblico.



I nostri Calici sono pronti per riempirsi

...



E il tuo? Prendi il biglietto

!



A Napoli 'Anteprima Vitignoltalia 2024' con piu' di 500 etichette

Di [Mario Orlando](#)

Nov 11, 2023



Piu' di 100 cantine e consorzi vitivinicoli con la possibilita' di degustare oltre 500 etichette: sono alcuni dei numeri di Anteprima Vitignoltalia 2024 in programma a Napoli lunedì 27 novembre, dalle 15 alle 21:30, nell'Hotel Excelsior. In attesa della nuova edizione di Vitignoltalia (da domenica 2 a martedì 4 giugno del prossimo anno), il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani animerà, anche quest'anno, gli spazi dell'Excelsior per proporre un viaggio nell'Italia del Vino. "È tutto pronto per dare



il via ad Anteprima Vitignoltalia – dice Maurizio Teti, direttore della manifestazione – la preview che unisce uno straordinario parterre di cantine ai piu' importanti player di settore, in vista della diciottesima edizione del format che conferma Napoli tra i piu' vivaci mercati del vino italiano. In questa fase preliminare di organizzazione, abbiamo già riscontrato un crescente numero di prenotazioni da parte del pubblico di appassionati e un'intensa partecipazione da parte delle aziende vitivinicole. Un forte interesse che ci rende davvero orgogliosi e dimostra il successo del nostro progetto nell'ambito delle manifestazioni di settore, anche a livello internazionale. Infatti l'anteprima di quest'anno ospiterà alcuni giornalisti della stampa estera, a conferma del crescente appeal che il vino italiano esercita nel mondo". Saranno sei le firme internazionali di settore dall'Austria,

UK, Croazia e Bosnia- Erzegovina, ospiti ad Anteprima Vitignoltalia 2024, che il giorno seguente alla manifestazione, il 28 novembre, parteciperanno ad un press tour alla scoperta dei territori vitivinicoli campani. Anteprima Vitignoltalia, sottolineano gli organizzatori, “rimane un’opportunità unica di degustare le eccellenze enologiche dal Nord al Sud della Penisola, in un percorso sensoriale che durerà dal primo pomeriggio alla sera. Primo turno dalle 15 alle 17 dedicato agli operatori e stampa di settore, cui farà seguito, dalle 17 alle 21:30, la fascia aperta al pubblico di appassionati. Che potranno approfondire la propria conoscenza di una selezione di cantine, ambasciatrici dei più importanti territori enologici, e alcuni dei Consorzi vitivinicoli più apprezzati da pubblico e critica, come Roma Doc, Friuli Doc e Sannio Consorzio Tutela Vini”.

“Un’anteprima che come ogni anno – Maurizio Teti – coniuga la degustazione a momenti di dialogo per interrogarsi sul presente e il futuro del nostro settore e, parallelamente, conoscere le storie e i territori del vino, che rendono unico e speciale il panorama enologico del nostro Paese. Il tutto grazie a un lavoro di squadra che vede coinvolto l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, ICE e da sempre, in qualità di main sponsor, Unicredit”.

Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia Lunedì 25 novembre: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori. Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con ICE

Napoli, 19/11/2024 (informazione.it - [comunicati stampa](#) - [cibi e bevande](#))

Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia - racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** - l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.



A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il

desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

Allegati



[Slide Show](#)

[Anteprima Vitignoltalia.jpeg](#)[TetiMaurizio.jpeg](#)[CS ANTEPRIMA VITIGNOITALIA.pdf](#)

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Anteprima Vitignoltalia 2025, edizione di successo con 2mila visitatori e 400 operatori del settore

26 Nov 2024 | Fiere ed Eventi · Mangiare

Cala il sipario su **Anteprima Vitignoltalia 2025**, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico.

I NUMERI

Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola.

FULL IMMERSION

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note.

FRIULI

Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del **Consorzio del Friuli Doc**, per poi scendere verso sud e scoprire il **Consorzio Vita Salernum Vites**, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

IL DIRETTORE

*"Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo.*

Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".

FOOD ED ECCELLENZA

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, **Anteprima Vitignoltalia** ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un'attenta selezione di pasticceria.

Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.



NAPOLI. Torna 'Anteprima Vitignoltalia' con oltre 500 etichette



Di Redazione

🕒 NOV 19, 2024

📌 Anteprima Vitignoltalia



📊 Visualizzazioni 95

Si terrà lunedì prossimo, 25 novembre, a Napoli, 'Anteprima Vitignoltalia', preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19ma edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025.

Oltre 500 etichette e più di 100 cantine, provenienti da Nord a Sud della Penisola, presenti negli spazi dell'Hotel Excelsior per una giornata di degustazioni e incontri con produttori dello scenario vitivinicolo nazionale, annunciano gli organizzatori.

Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, e con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".

Protagonisti i vini campani che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione.

Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola. "A completare il quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia – si evidenzia ancora – e il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà che riunisce i migliori produttori del Salernitano una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria". Un progetto dal "carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori".

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati, si sostiene, "prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio.

Ma anche una selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto".

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei penitenziari della regione. Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle 15 alle 17 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17 alle 21.30.

2024 novembre 26

Ok Anteprima Vitignoltalia 2025, 2mila visitatori e 400 operatori



Napoli si conferma mercato di riferimento del settore enologico: è l'indicazione che emerge dal bilancio degli organizzatori di Anteprima Vitignoltalia 2025, appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Cinquecento etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior con una giornata di degustazioni "che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade – si mette in evidenza – grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola".

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto, si afferma, "grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note".

Un'edizione che ha messo in luce la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, "per poi scendere verso Sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi".

"Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli – racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia -registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".

Un palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, la kermesse ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché una selezione di pasticceria. "Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle 15 alle 17, hanno arricchito un parterre composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e professionisti del settore enologico" concludono i promotori.

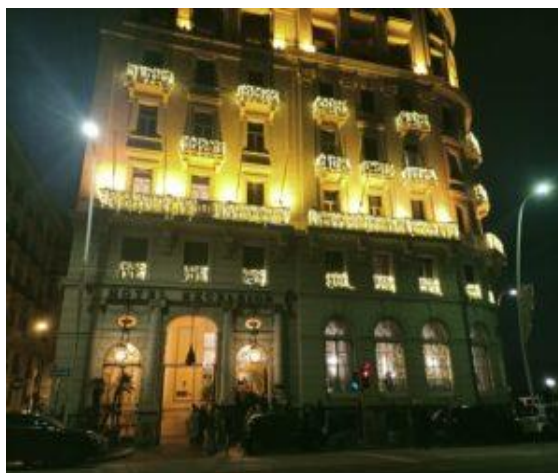


Fiumi di vino all'Anteprima VitignoItalia 2024

Rossella Piscopo Novembre 28, 2024

□ anteprima vitignoitalia campania cibo degustazioni DOC DOCG Eccellenza enologia evento enologico food&wine igp innovazione Marchi di qualità prodotti agroalimentari qualità sostenibilità territori tradizione turismo enogastronomico vinificazione vino italiano vitigni autoctoni. VitignoItalia vitivinicoltura

Lunedì 25 novembre, Napoli ha celebrato l'eccellenza del vino italiano con l'evento **Anteprima VitignoItalia**, un'importante vetrina per il settore enologico. Oltre 500 etichette provenienti da più di 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, attirando oltre 2.000 visitatori, tra cui 400 operatori. La manifestazione ha confermato **Napoli** come punto di riferimento per il mercato enologico nazionale e internazionale.



Le eleganti sale dell'**Hotel Excelsior**, addobbate per le festività natalizie, hanno offerto agli ospiti un'esperienza unica, avvolgendoli nella magia dell'atmosfera natalizia che solo questa storica location può regalare. L'eleganza degli ambienti ha esaltato la bellezza del **vino italiano**, simbolo della nostra cultura enologica, sottolineando il ruolo fondamentale che ricopre nel settore agroalimentare, tanto a livello nazionale quanto internazionale. In questo **scenario raffinato**, esperti del settore e appassionati si sono incontrati per degustare e discutere del vino italiano, unendo il piacere della scoperta alla passione per il patrimonio enologico del nostro Paese.



L'edizione di quest'anno ha offerto una panoramica completa della qualità e varietà del patrimonio vinicolo italiano, con una speciale attenzione ai **vini campani** e al Consorzio del Friuli DOC. La giornata è stata un'immersione nelle tradizioni vinicole del nostro Paese, apprezzata anche dai wine lover che hanno avuto l'opportunità di scoprire nuove etichette e **vitigni meno conosciuti**.

L'evento ha anche posto particolare attenzione anche al cibo, con una selezione di prodotti **agroalimentari di qualità**, tra cui olio EVO, salumi, limoncelli e prelibatezze dolciarie, offrendo una completa esperienza sensoriale ai partecipanti. Con la partecipazione di esperti sommelier, ristoratori e giornalisti di settore, [Anteprima VitignoItalia](#) ha dimostrato ancora una volta l'importanza di Napoli come capitale del vino italiano.



La diffusione di questi prodotti vitivinicoli è fondamentale per preservare le **tradizioni** e l'**identità del nostro patrimonio agroalimentare**, tanto apprezzato a livello mondiale. La [valorizzazione](#) dei nostri vini contribuiscono non solo a mantenere l'eccellenza dei prodotti, ma anche a rafforzare la competitività dell'Italia nel mercato globale, tutelando l'autenticità e la qualità delle nostre etichette.



Anteprima VitignoItalia 2025: un'edizione di successo con 2 mila visitatori e 400 operatori del settore

By REDAZIONE 27/11/2024



madeinitaly.gov.it



L'eccellenza del vino italiano celebrata a Napoli, sempre più centrale nel settore enologico. Grande riscontro per l'educational tour nel territorio salernitano dedicato alla stampa estera e nazionale

Cala il sipario su Anteprima VitignoItalia 2025, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico.



Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori

presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola. Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, per poi scendere verso sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

“Anche quest’anno Anteprima Vitignotalia ha conquistato Napoli – racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignotalia – registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell’esperienza degustativa all’attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l’educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignotalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target”.



Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest’anno, infatti, Anteprima Vitignotalia ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d’eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un’ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un’attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un’edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.

www.vitignotalia.it – Tel 08/14104533; segreteria@vitignotalia.eu
Ufficio Stampa MG Logos – Tel 06/97270151; comunicazione@mglogos.it



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.

Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

Di Redazione Internapoli



Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la **preview** dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. **Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre**, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

“Raccontare le eccellenze del patrimonio italiano”

“E’ in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – l’evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d’assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all’occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell’intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell’Alto Adige, i vini dell’Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

Il legame con il Consorzio Friuli Doc

A completare questo affascinante quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26)

dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che

Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio.

La selezione dolce

Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

L'attenzione per il sociale

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

Anteprima Vitignoltalia lunedì 25

Di **Redazione Gazzetta di Napoli** - 18 Novembre 2024



Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima VitignoItalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima VitignoItalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

ANTEPRIMA VITIGNOITALIA

Hotel Excelsior, Napoli – Via Partenope, 48

Lunedì 25 novembre 2024

Orario evento: dalle ore 15.00 alle ore 21.30

www.vitignoitalia.it – Tel 08/14104533; segreteria@vitignoitalia.eu



Il Grand Food

Noi siamo quello che mangiamo. Riscopriamo il mangiare sano, il buon cibo, attraverso racconti che parlano di cultura e delle tradizioni Italiane



Notizie Vino & Beverage

Vitigno Italia, il palcoscenico del vino

18 Novembre 2024 redazionale

Parte il countdown per Anteprima Vitignoltalia, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri.

I vini

Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Gli ospiti

A completare questo affascinante quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una

grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione.

Info

Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

Anteprima Vitignoltalia 2025: Un'incredibile esplosione di vini campani e italiani a Napoli

Anteprima Vitignoltalia, in programma il 25 novembre, celebra i vini campani e italiani con degustazioni, incontri con produttori e un impegno sociale a favore della Comunità di Sant'Egidio.

Filippo Grimaldi 25 Novembre 2024



Anteprima Vitignoltalia 2025: Un'incredibile esplosione di vini campani e italiani a Napoli - Ilvaporetto.com

Il 25 novembre si avvicina e con esso la diciannovesima edizione di **Anteprima Vitignoltalia**, un evento imperdibile per gli appassionati e gli operatori del settore vinicolo. Questo appuntamento annuale non solo celebra i vini campani, ma rappresenta anche un'importante vetrina per le migliori etichette provenienti da tutta Italia. Focalizzato sulla **qualità** e la **tradizione**, **Anteprima Vitignoltalia** offre una giornata ricca di **degustazioni**, incontri e approfondimenti sul mondo del vino.

Un evento dedicato ai vini campani e ai terroir italiani

Anteprima Vitignoltalia, che anticipa il grande evento previsto per maggio 2025, si propone di mettere in luce la straordinaria varietà dei **vini campani**, che costituiscono il 40% delle etichette presentate quest'anno. Durante questa giornata, i partecipanti avranno l'opportunità di interagire con i principali **produttori vinicoli**, scoprendo la passione e il sapere che si celano dietro ogni etichetta. Non solo i **bianchi freschi** dell'**Alto Adige** o i **rossi intensi** dell'**Abruzzo**, ma anche le eccellenze della **Valpolicella** e del **Chianti** troveranno spazio a questo evento esclusivo.

Un focus particolare sarà riservato ai **rosati**, con dieci etichette selezionate tra le migliori della classifica **100 Best Italian Rosé**. Questa varietà non solo dimostra la ricchezza della produzione vinicola italiana, ma offre anche un'interessante opportunità per approfondire le diverse tipologie di vino. Oltre ai vini, l'evento accoglierà anche consorzi tradizionali come il **Consorzio Friuli Doc** e il **Consorzio Vita Salernum Vites**, entrambi da sempre protagonisti nella promozione del vino nostrano. L'**educational tour**, che avrà luogo il 26 novembre, sarà un'opportunità speciale per i **giornalisti internazionali** di scoprire le peculiarità del **territorio salernitano** e il suo legame con la produzione vinicola.

Esperienze gastronomiche di alta qualità

Anteprima Vitignoltalia non si limita a essere un evento per appassionati di vino, ma si distingue anche per l'offerta gastronomica di altissimo livello. Durante l'evento, i visitatori potranno assaporare una selezione di specialità culinarie provenienti da varie regioni italiane. Tra i prodotti in degustazione ci saranno l'**olio extravergine di oliva pugliese**, i **grissini artigianali**, il **riso campano** e delizie a base di **aglio orsino**, insieme a prelibati **salumi del Sannio**.

Dulcis in fundo, ci saranno anche una vasta gamma di **dolci tipici italiani**, compresi i tradizionali **fichi del Cilento**, **cioccolatini artigianali** e i classici della **pasticceria napoletana**. Non mancheranno **liquori tradizionali** come il **limoncello** e altre specialità alcoliche, pronte a chiudere ogni assaggio in modo perfetto. Questa offerta gastronomica contribuirebbe a elevare l'esperienza totale dei visitatori, i quali non solo assaporeranno vini di qualità, ma potranno anche esplorare la ricca tradizione culinaria italiana collegata al vino.

Un impegno sociale significativo

Un altro aspetto affascinante di **Anteprima Vitignoltalia** è il suo impegno sociale. Quest'anno, parte delle bottiglie di vino presentate verranno donate a favore dei pranzi di Natale organizzati dalla **Comunità di Sant'Egidio** nelle carceri della **Campania**. Questa iniziativa dimostra come l'evento sia più di una semplice manifestazione enogastronomica: si articola come un contributo tangibile al **benessere sociale**, sottolineando l'importanza della **solidarietà** e dell'**umanità** nel mondo del vino e oltre.

Un evento da non perdere per esperti e appassionati

Segnatevi la data: **Anteprima Vitignoltalia** è un'importante occasione per **sommelier**, operatori del settore e appassionati di vino. Gli appuntamenti saranno distinti: dalle 15:00 alle 17:00 l'evento sarà aperto a professionisti del settore, con sessioni di approfondimento e degustazione, mentre dalle 17:00 alle 21:30 le porte si apriranno al grande pubblico. Questo rappresenta un'importante opportunità non solo per degustare vini, ma anche per ascoltare storie affascinanti e confrontarsi con i produttori.

Napoli, in questo contesto, continua a ritagliarsi un ruolo fondamentale come capitale enogastronomica, capace di attrarre attenzione e interesse a livello nazionale e internazionale. La 19esima edizione di **Anteprima Vitignoltalia** promette di essere un evento memorabile, capace di unire passione per il vino e cultura, all'insegna della scoperta e dell'innovazione.



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.

Anteprima VitignolItalia 2025: un'edizione di successo

Di **Redazione Gazzetta di Napoli** - 27 Novembre 2024



Cala il sipario su **Anteprima VitignolItalia 2025**, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola.



Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del **Consorzio del Friuli Doc**, per poi scendere verso sud e scoprire il **Consorzio Vita Salernum Vites**, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

*"Anche quest'anno Anteprima VitignolItalia ha conquistato Napoli – racconta **Maurizio Teti, Direttore di VitignolItalia** – registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di*

degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di VitignoItalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, **Anteprima VitignoItalia** ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un'attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.



Anteprima Vitignoltalia: Tornano a Napoli 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

Di **Nicola Riveccio**

Nov 18, 2024 #vino



Lunedì 25 novembre, dalle 15.00 alle 21.30 presso l'Hotel Excelsior di Via Partenope 48, Lungomare Caracciolo. Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori. Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con ICE Parte il countdown per Anteprima Vitignoltalia, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé. "E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale". Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola. A completare questo affascinante quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria.

Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori. Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto. Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.



Eventi in Italia e nel mondo

Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

di Francesca Sepe | 24 Novembre 2024



primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior di **Napoli**, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei



*“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti**, **Direttore di Vitignoltalia***

*– l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di **Napoli** un*

importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Un affascinante quadro enologico



Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al [Chianti](#), passando per i bianchi dell'[Alto Adige](#), i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita**

Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Spazio alla gastronomia

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'[Olio Evo](#) pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del [Cilento](#), ai [cioccolatini artigianali](#) campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i [panettoni](#) campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal [Veneto](#).

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di [Natale](#) organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama [enologico](#) della Penisola.



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”



Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Pubblicato da:

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.



Vitignolotalia a Napoli la 17ma edizione

27 Novembre 2024

Vitignolotalia a Napoli la 17ma edizione

Nov 27, 2024



Anteprima Vitignolotalia.

Lunedì 25 novembre gli eleganti saloni in stile liberty dell'hotel Excelsior in Napoli, come da consuetudine negli ultimi anni, hanno ospitato la XIX° edizione

dell'Anteprima di Vitignoltalia, manifestazione che fa da introduzione alla rassegna in programma in città la prossima primavera.

L'evento ha visto la partecipazione di oltre 100 cantine che hanno presentato 500 etichette in degustazione nonché la presenza di 2000 visitatori di cui 400 operatori del settore.

La manifestazione ha soddisfatto oltremodo le aspettative dei wine lovers per la presenza di vitigni identitari dei territori più vocati della penisola, dai grandi classici a quelli meno noti.

L'edizione di quest'anno ha evidenziato la varietà e la qualità del patrimonio enologico italiano, invero, oltre alle cantine campane, erano presenti quelle del Chianti, della Valpolicella, del Consorzio del Friuli Doc, le trentine, le piemontesi con le Langhe in primis, poi ancora, le Marche con il Verdicchio, l'Abruzzo con il Montepulciano ed il Pecorino, il Consorzio Vita Salernum Vites, la Puglia con il Primitivo, la Calabria con il Magliocco, vitigni siciliani, ed anche qualche Champagne d'Oltralpe.

La Kermesse è stata palcoscenico anche di eccellenze agroalimentari con prodotti quali, olio evo pugliese, salumi, limoncello, liquori amari e pasticceria. Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, ha affermato, a pieno titolo e senza tema di smentite, che "Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli, registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte dei trade e della stampa".

Napoli si è confermata così luogo di riferimento del settore enologico.

Un gigantesco albero di Natale ubicato nel salone d'ingresso ha contribuito a rendere più festosa la serata che si è conclusa con brindisi, abbracci, strette di mano e calorosi saluti.

Giuseppe Biscotti





Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di

Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale ‘Anteprima Vitignoltalia’ ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l’assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest’anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant’Egidio di Napoli nei carceri della regione”.

Vitigno Italia: l'eccellenza dei vini e dei sapori del Sud incanta Napoli

25 Novembre 2024 di Marcello Pelillo in [Wine&Food](#)



(PRIMAPRESS) - NAPOLI - Nel tradizionale scenario elegante del Hotel Excelsior di Napoli si è tenuta la nuova edizione di Vitigno Italia. Dietro alle finestre che si affacciano sul lungomare partenopeo brillano i calici di vini prestigiosi. Le esposizioni delle etichette campane hanno avuto la maggiore prevalenza con Fiano, Greco, Aglianico a fare gli onori di casa. Non poteva mancare, tuttavia, una buona rappresentanza di vini veneti e trentini. I calici erano ben accompagnati da esposizioni di varie prelibatezze del Sud più o meno note come l'olio salentino e i dolci tipici napoletani del decano dei pasticceri partenopei Sirica. A stuzzicare la curiosità dei palati più attenti un progetto universitario concretizzato nel riso di ebano della piana del Sele e una serie di dolci e salati tipici del comune flegreo di Bacoli. - (PRIMAPRESS)



Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia con 500 etichette e oltre 100 cantine

Matteo Borriello

Novembre 25, 2024



Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025.

Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale.

Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

MAURIZIO TETI



*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore.*

Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

VINI CAMPANI

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione.

Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.



NORDEST A VITIGNOITALIA

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano.

Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria.

Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio.

Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

Napoli è pronta per Anteprima Vitignoltalia: un parterre di 500 etichette provenienti da oltre 100 cantine italiane

Napoli è pronta per Anteprima Vitignoltalia: un parterre di 500 etichette provenienti da oltre 100 cantine italiane

Lunedì 25 novembre, Napoli ospita una delle manifestazioni più attese dagli appassionati del vino: Anteprima Vitignoltalia, che si terrà dalle 15:00 alle 21:30 nella cornice dell'Hotel Excelsior, in via Partenope 48, sul Lungomare Caracciolo.

News

Articolo di [Annarita Genova](#), 25 Nov 2024



Preview dell'evento omonimo arrivato alla sua 19esima edizione, Anteprima Vitignoltalia offre una grande opportunità ad addetti del settore e appassionati.

Quella di lunedì 25 novembre sarà una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e preziosi incontri con produttori.

Anteprima del grande evento previsto per maggio 2025: protagonisti i vini campani

Anteprima Vitignoltalia anticipa il grande evento omonimo in programma dal 11 al 13 maggio 2025. In occasione di questa preview saranno presentate etichette provenienti da tutta Italia, da nord a sud, per una giornata all'insegna di degustazioni e incontri.

Non mancheranno perciò confronti con i più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo italiano e, inoltre, uno spazio speciale sarà riservato al mondo dei rosati, presente all'evento attraverso 10 etichette provenienti dai primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Gli attori principali saranno – però – i vini campani, che costituiscono (per questa 19esima edizione) il 40% delle etichette in degustazione. Grande spazio sarà dedicato poi alle grandi eccellenze degli altri territori enologici italiani: dalla Valpolicella al Chianti, dai bianchi freschi dell'Alto Adige, ai vini intensi dell'Abruzzo e poi tanti altri. Non mancheranno, infine, il Consorzio Friuli Doc, presenza costante della manifestazione, e il Consorzio Vita Salernum Vites, che riunisce i migliori produttori della provincia di Salerno. Proprio qui avrà luogo un educational tour martedì 26 novembre, dedicato ai giornalisti nazionali e internazionali provenienti da Polonia, Regno Unito, Germania e Austria.

Alla scoperta del territorio salernitano parteciperanno infatti 5 giornalisti della stampa estera. Si tratta di un progetto dal respiro internazionale in collaborazione con ICE, che ha come obiettivo quello di far conoscere il vino attraverso il territorio, la sua storia e il dialogo con i produttori.

Anteprima Vitignoltalia non è – quindi – solo un'opportunità per scoprire ottimi vini, campani e italiani, ma anche per incontrare personalmente i produttori con i quali scambiare opinioni, curiosità, aneddoti e considerazioni sul futuro.

La selezione gastronomica e l'impegno sociale

Oltre alle eccellenti etichette, Anteprima Vitignoltalia promette un'esperienza gastronomica di accompagnamento. I visitatori potranno gustare una selezione di prodotti d'eccellenza provenienti da diverse regioni italiane, come l'olio EVO pugliese di Terre di Morra, dei grissini artigianali, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio.

Ci saranno anche tanti dolci tipici, dai fichi del Cilento ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, ma anche i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. Limoncello e liquori nostrani, amari piemontesi e grappe del Veneto concluderanno l'offerta gastronomica.

Parliamo, infine, dell'impegno sociale dell'evento. In questa edizione di Anteprima Vitignoltalia, parte delle bottiglie di vino in degustazione saranno destinate ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio nelle carceri della Campania, come valore aggiunto della manifestazione.

Per appassionati, operatori e sommelier e per tutti i protagonisti del panorama enologico della penisola

Anteprima Vitignoltalia è una data da segnare in agenda per gli amanti del vino e per gli operatori del settore e sommelier. In particolare, l'evento accoglierà sommelier e operatori dalle 15:00 alle 17:00, e successivamente, dalle 17:00 alle 21:30, gli spazi dell'Hotel Excelsior saranno dedicati al grande pubblico di appassionati.

Napoli – in definitiva – offre, anche quest'anno, un'importante opportunità per scoprire, assaggiare e ascoltare mille storie di un vino tutto italiano.

Concludiamo così con le parole di Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia:

“È in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.



Anteprima Vitignoltalia lunedì 25

By **Pietro Pizzolla** - 18/11/2024



Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima VitignoItalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima VitignoItalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

ANTEPRIMA VITIGNOITALIA

Hotel Excelsior, Napoli – Via Partenope, 48

Lunedì 25 novembre 2024

Orario evento: dalle ore 15.00 alle ore 21.30

www.vitignoitalia.it – Tel 08/14104533; segreteria@vitignoitalia.eu



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.



novembre 26, 2024 - Vitigno Italia

Anteprima VitignItalia 2025: un'edizione di successo con 2 mila visitatori e 400 operatori del settore

L'eccellenza del vino italiano celebrata a Napoli, sempre più centrale nel settore enologico. Grande riscontro per l'educational tour nel territorio salernitano dedicato alla stampa estera e nazionale

Cala il sipario su **Anteprima VitignItalia 2025**, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola.

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del **Consorzio del Friuli Doc**, per poi scendere verso sud e scoprire il **Consorzio Vita Salernum Vites**, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

*"Anche quest'anno Anteprima VitignItalia ha conquistato Napoli - racconta **Maurizio Teti, Direttore di VitignItalia** - registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di VitignItalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".*

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, **Anteprima VitignItalia** ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un'attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.





Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”

Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.



**Lunedì 25 novembre, dalle 15.00 alle 21.30
presso l'Hotel Excelsior di Via Partenope 48,
Lungomare Caracciolo**

**Torna a Napoli Anteprima VitignoItalia: 500 etichette e
oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore**

**Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir
del vino**



Una

italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori.

**Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta
del territorio salernitano, in collaborazione con l'ICE - Istituto
Commercio Estero.**

Parte il countdown per **Anteprima Vitignoitatia**, la *preview* dell'omonimo evento giunto alla sua **19esima edizione**, in programma **dall'11 al 13 maggio 2025**. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'**Hotel Excelsior**, **lunedì 25 novembre**, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di **100 Best Italian Rosé**.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoitatia - racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoitatia** - l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale **Anteprima Vitignoitatia** ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. **Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale**".*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il **40 per cento delle etichette in degustazione**. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, **dalla Valpolicella al Chianti**, passando per i **bianchi dell'Alto Adige**, i **vini dell'Abruzzo** e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di **Anteprima Vitignoitatia** e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. *Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria*. Un progetto dal forte carattere internazionale che **Vitignoitatia** porta avanti in collaborazione con **ICE**, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, **dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio**. Ma anche una grande selezione dolce: **dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi**. E ancora **il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto**.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: **Anteprima Vitignoitatia** in questa edizione destinerà **parte delle bottiglie ai pranzi di Natale**, organizzati dalla **Comunità di Sant'Egidio di Napoli** nelle carceri della regione.

Come ogni anno, Anteprima Vitignoitatia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

ANTEPRIMA VITIGNOITALIA

Hotel Excelsior, Napoli – Via Partenope, 48

Lunedì 25 novembre 2024

Orario evento: dalle ore 15.00 alle ore 21.30

www.vitignoitatia.it – segreteria@vitignoitatia.eu

Marina Bertucci

Dettagli

Scritto da Corpo10.eu

Categoria: [Attualità](#)

Pubblicato: 20 Novembre 2024

Anteprima VitignoItalia: Napoli celebra il meglio del vino italiano

Nella cornice dell'Hotel Excelsior più di 500 etichette e 100 cantine da ogni parte d'Italia

Da **IGV News** - 22 Novembre 2024



Il 25 novembre Napoli diventerà il centro della scena enologica italiana grazie ad *Anteprima VitignoItalia*. L'evento, che si terrà nella prestigiosa cornice dell'Hotel Excelsior sul Lungomare Caracciolo, rappresenta una tappa fondamentale verso l'evento ufficiale VitignoItalia 2025, previsto dall'11 al 13 maggio. Con oltre 500 etichette e più di 100 cantine provenienti da ogni angolo della Penisola, *Anteprima VitignoItalia* si propone come un momento unico per scoprire e celebrare la ricchezza del panorama vitivinicolo nazionale.

La giornata offrirà agli appassionati e agli operatori del settore l'opportunità di degustare vini provenienti da regioni iconiche come il Chianti, la Valpolicella e l'Alto Adige, ma anche di esplorare realtà meno conosciute, tra cui i vini dell'Abruzzo e altre piccole produzioni di eccellenza. Un ruolo di primo piano sarà riservato ai rosati, con una selezione delle 10 migliori etichette italiane inserite nella classifica *100 Best Italian Rosé*.

I vini campani, che rappresentano il 40% delle etichette presenti, saranno protagonisti indiscussi. Dai celebri vini dell'Irpinia, come il Taurasi, fino alle produzioni del Sannio e del Vesuvio, l'evento si propone di valorizzare il territorio campano come una delle aree più dinamiche e ricche di storia nel panorama vinicolo italiano.

Anteprima VitignoItalia non è solo una vetrina per i vini, ma anche un'occasione per mettere in contatto diretto produttori e operatori del settore. Come sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia:

“Questo evento unisce le migliori cantine italiane, raccontando le eccellenze del nostro patrimonio enologico. Attraverso degustazioni e incontri tailor-made, rappresenta un'opportunità unica per il trade e per gli appassionati”.

Questo approccio mirato, che integra degustazioni ai banchi d'assaggio con incontri professionali, è uno dei punti di forza della manifestazione, rendendo Napoli un riferimento centrale per il settore vinicolo italiano.

Ad accompagnare le degustazioni ci sarà anche una selezione di prodotti gastronomici di alta qualità, tra cui grissini artigianali, olio extravergine d'oliva pugliese, salumi del Sannio e riso campano. Per i palati più golosi, non mancheranno dolci tipici come i fichi del Cilento, cioccolatini artigianali, panettoni campani e lombardi, oltre ai classici della pasticceria napoletana.



Grazie alla collaborazione con l'ICE, l'evento punta a promuovere i vini italiani anche a livello internazionale. Un *educational tour* il 26 novembre porterà giornalisti italiani e stranieri, provenienti da paesi come Polonia, Regno Unito, Germania e Austria, a scoprire il territorio del Salernitano, una terra ricca di tradizione enologica e gastronomica.

L'attenzione al sociale è un altro aspetto distintivo di questa edizione: parte delle bottiglie verranno destinate ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli per i detenuti delle carceri campane.

L'evento sarà aperto agli operatori di settore, sommelier e stampa dalle 15:00 alle 17:00, mentre gli appassionati potranno accedere dalle 17:00 alle 21:30.

Con un mix di eccellenza vinicola, cultura e impegno sociale, *Anteprima Vitignoltalia* si conferma come un appuntamento imperdibile per chi desidera immergersi nell'affascinante mondo del vino italiano.



Anteprima VitignolItalia 2025: un'edizione di successo

By **Pietro Pizzolla** - 27/11/2024



Cala il sipario su **Anteprima VitignolItalia 2025**, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola.



Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del **Consorzio del Friuli Doc**, per poi scendere verso sud e scoprire il **Consorzio Vita Salernum Vites**, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

*"Anche quest'anno Anteprima VitignolItalia ha conquistato Napoli – racconta **Maurizio Teti, Direttore di VitignolItalia** – registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha*

riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di VitignoItalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, **Anteprima VitignoItalia** ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un'attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.



Vitigno Italia, l'anteprima è già un successo

napolifactory Novembre 27, 2024 Vitigno Italia

Napoli si riconferma come un importante mercato per il settore enologico, come evidenziato dal bilancio di Anteprima VitignItalia 2025, evento dedicato alle eccellenze del vino italiano che si terrà dall'11 al 13 maggio 2025. Durante l'evento, tenutosi all'Hotel Excelsior, sono state presentate 500 etichette di oltre 100 cantine, attirando oltre 2000 visitatori, inclusi 400 operatori del settore. La manifestazione ha messo in risalto la varietà del patrimonio enologico italiano, presentando vini da diverse aree, dalla Campania al Chianti e alla Valpolicella, fino al Consorzio Vita Salernum Vites.



Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, ha sottolineato il successo dell'evento, che ha attratto un pubblico sempre più attento e interessato. In collaborazione con ICE, sono stati organizzati educational tour che hanno incluso degustazioni e visite in cantina, riscuotendo un buon successo. Oltre al vino, è stata data maggiore attenzione al cibo, presentando prodotti d'eccellenza come oli, salumi e dolci. L'evento ha anche visto la partecipazione di giornalisti internazionali, contribuendo a una dimensione internazionale alla kermesse. Gli organizzatori si preparano ora per la prossima edizione di Vitignoltalia, con l'intento di coinvolgere sempre più cantine e migliorare l'esperienza complessiva.

NellaNotizia

Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia Lunedì 25 novembre: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori. Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con ICE

immagine pubblicata da [Renail87](#)



Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia - racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** - l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria.

Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

Pubblicato in data 20-11-2024 | hits (241) | da: [Renail87](#)

**Torna a Napoli Anteprima
Vitignoltalia Lunedì 25
novembre: 500 etichette e oltre
100 cantine per celebrare il vino
tricolore**

Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori.

di Renato Aiello • 21/11/2024 • Attualità



Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*“E’ in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia - racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** - l’evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d’assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all’occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell’intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.



Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia Lunedì 25 novembre con 500 etichette e oltre 100 cantine

by Renato Aiello 25 Novembre 2024052

Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

MAURIZIO TETI

*"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".*

VINI CAMPANI

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

NORDEST

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il

desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

ALTO ADIGE

Ok Anteprima Vitignoltalia 2025, 2mila visitatori e 400 operatori

26 novembre 2024



(ANSA) - NAPOLI, 26 NOV - Napoli si conferma mercato di riferimento del settore enologico: è l'indicazione che emerge dal bilancio degli organizzatori di Anteprima Vitignoltalia 2025, appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Cinquecento etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior con una giornata di degustazioni "che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade - si mette in evidenza - grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola".

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto, si afferma, "grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note".

Un'edizione che ha messo in luce la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, "per poi scendere verso Sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi".

"Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli - racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target".

Un palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, la kermesse ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché una selezione di pasticceria. "Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle 15 alle 17, hanno arricchito un parterre composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e professionisti del settore enologico" concludono i promotori. (ANSA).

Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia Lunedì 25 novembre: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore



di Press Service | 22/11/2024



Ascolta questo articolo ora...



Torna a Napoli Anteprima VitignoItalia Lunedì 25 novembre: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore



Parte il countdown per Anteprima Vitignoltalia, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

Luogo: Hotel Excelsior, excelsior, NAPOLI, NAPOLI, CAMPANIA

Questo contenuto è un comunicato stampa. Non è passato dal vaglio della redazione. Il responsabile della pubblicazione è esclusivamente il suo autore.

Torna a Napoli “Anteprima Vitignoltalia”, oltre 500 etichette da Nord a Sud

Di **Redazione SalernoNews24** - 18/11/2024



Parte il countdown per **Anteprima Vitignoltalia**, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025.

Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

*“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.*

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.



Anteprima Vitignoltalia, undici cantine irpine alla preview a Napoli per celebrare il vino tricolore

Anna Elena Caputano 20/11/2024

Undici cantine irpine pronte per Anteprima Vitignoltalia a Napoli. Lunedì 25 novembre, dalle ore 15 alle ore 21.30 presso l'Hotel Excelsior, si svolgerà la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, che sarà in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Sono undici le cantine irpine che parteciperanno all'evento con i loro vini (l'elenco delle aziende partecipanti è aggiornato al 19 novembre 2024, ndr): Amaranò di Montemarano, Azienda Agricola Antonio Covuccia di Taurasi, Azienda Agricola La Molarà di Luogosano, Calafè di Prata di Principato Ultra, Cantine di Marzo di Tufo, Di Meo di Salza Irpina, Fonzone di Paternopoli, Macchia Santa Maria Cantine di Montemiletto, Tenuta Cavalier Ferrante di Luogosano, Tenuta Cavalier Pepe di Sant'Angelo all'Esca e Tenuta del Meriggio di Montemiletto.

La giornata in programma a Napoli lunedì prossimo verrà dedicata ai migliori vini campani (che in questa edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione) e ai grandi terroir del vino italiano. Ci sarà un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto. Infine, ci sarà un'attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia, in questa edizione, destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nelle carceri della regione. Per acquistare i biglietti e per vedere i nomi di tutte le aziende partecipanti alla preview si può andare sul sito <https://www.vitignoltalia.it/>.



Anteprima Vitignoltalia 2024: Napoli si prepara ad accogliere oltre 100 cantine e 500 etichette

Pasquale Equestre 18 Novembre 2024



Durata della lettura: 1 Minuto

Anteprima Vitignoltalia torna a Napoli lunedì 25 novembre, dalle 15.00 alle 21.30, presso l'Hotel Excelsior di Via Partenope 48, Lungomare Caracciolo, per un evento imperdibile dedicato ai migliori vini campani e ai grandi terroir italiani. Con 500 etichette e oltre 100 cantine presenti, questa manifestazione promette una giornata all'insegna delle degustazioni di alto livello e degli incontri con produttori di spicco del panorama enologico nazionale.

Anteprima Vitignoltalia di Eccellenza

Questa anteprima, in vista dell'evento principale in programma dall'11 al 13 maggio 2025, presenta una vasta selezione di vini provenienti da ogni angolo d'Italia, con una particolare attenzione ai rosati, che vedrà 10 etichette in primo piano tra i 100 Best Italian Rosé. Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia, sottolinea l'importanza dell'evento nella promozione delle eccellenze enologiche italiane e nel coinvolgimento degli operatori di settore, grazie al supporto dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit e ICE.

Focus sui Vini Campani a Anteprima Vitignoltalia

I vini campani, che rappresentano il 40% delle etichette in degustazione, saranno i protagonisti della manifestazione. Non mancheranno, però, i grandi territori enologici come Valpolicella, Chianti, Alto Adige, Abruzzo e altre realtà italiane. Saranno presenti anche il Consorzio del Friuli Doc e il Consorzio Vita Salernum Vites, con un educational tour per giornalisti nazionali e internazionali previsto per martedì 26.

Eccellenze Gastronomiche e Impegno Sociale

Oltre ai vini, l'evento offrirà una selezione di prodotti gastronomici di qualità: grissini artigianali, olio Evo pugliese, riso campano, prodotti a base di aglio orsino, salumi del Sannio, fichi del Cilento, cioccolatini artigianali campani e piemontesi, dolci della tradizione napoletana, panettoni campani e lombardi, limoncello, liquori regionali, amari piemontesi e grappe venete. Inoltre, Anteprima Vitignoltalia destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale della Comunità di Sant'Egidio nei carceri campani.

Accesso a Anteprima Vitignoltalia per Tutti gli Appassionati

L'evento sarà aperto agli operatori di settore, sommelier e stampa dalle 15.00 alle 17.00, e agli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, per coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico italiano in una giornata ricca di incontri e degustazioni.

Non perdetevi l'occasione di partecipare a questo straordinario evento che celebra il meglio del vino italiano e campano!

ANTEPRIMA VITIGNOITALIA 2025 A NAPOLI IL 25 NOVEMBRE 2024 ALL'HOTEL EXCELSIOR SUL LUNGOMARE



Parte il countdown per Anteprima VitignItalia, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua XIX edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025.

500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, **lunedì 25 novembre**, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale.

Uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica **"100 Best Italian Rosé"**.

"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima VitignItalia - racconta Maurizio Teti, Direttore di VitignItalia - l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei

fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima VitignItalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione.

Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il **Consorzio del Friuli Doc**, da anni presenza immancabile di Anteprima VitignItalia e il **Consorzio Vita Salernum Vites** la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che VitignItalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima VitignItalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima VitignItalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.



ASSONAPOLI

NAPOLI, FARE VEDERE ASCOLTARE

**Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia Lunedì 25 novembre:
500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore**

Lunedì 25 novembre, dalle 15.00 alle 21.30 presso l'Hotel Excelsior, di Via Partenope 48, Lungomare Caracciolo Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore. Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori. Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con ICE

23 Novembre 2024



Parte il countdown per Anteprima Vitignoltalia, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025.

Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti

dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori. Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

ANTEPRIMA VITIGNOITALIA

Hotel Excelsior, Napoli – Via Partenope, 48

Lunedì 25 novembre 2024

Orario evento: dalle ore 15.00 alle ore 21.30

www.vitignoltalia.it



Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”



Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.



Torna a Napoli Anteprima Vitignoltalia: 500 etichette e oltre 100 cantine per celebrare il vino tricolore

By **Redazione** - 18/11/2024



Parte il countdown per Anteprima Vitignoltalia, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

A completare questo affascinante quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano. Una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15.00 alle ore 17.00 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17.00 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

Anteprima Vitignoltalia: presenti 2mila visitatori e 400 operatori di settore

Enogastronomia Nov 26, 2024



Oltre 100 cantine, 500 etichette e 2000 visitatori all'anteprima di Vitignoltalia 2025. Successo per degustazioni, educational tour e food. Prossima edizione dall'11 al 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli

[Leggi di più](#)

Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”



Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di ‘Anteprima Vitignoltalia’ e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che ‘Vitignoltalia’ porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di ‘Anteprima Vitignoltalia’, l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri ‘tailor made’ per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale ‘Anteprima Vitignoltalia’ ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.

Torna a Napoli 'Anteprima Vitignoltalia' con oltre 500 etich...

Novembre 18, 2024 in **Campania**

Si terrà lunedì prossimo, 25 novembre, a [Napoli](#), 'Anteprima Vitignoltalia', preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19ma edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Oltre 500 etichette e più di 100 cantine, provenienti da Nord a Sud della Penisola, presenti negli spazi dell'Hotel Excelsior per una giornata di degustazioni e incontri con produttori dello scenario vitivinicolo nazionale, annunciano gli organizzatori. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, e con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

“E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia – spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia – l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il la scelta migliore degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo principale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Protagonisti i vini campani che in questa nuova edizione rappresentano il 40 % delle etichette in degustazione.

Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola. “A completare il quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia – si evidenzia ancora – e il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà che mette insieme i migliori produttori del Salernitano una terra dalla forte uso enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della grafica estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria”. Un progetto dal “carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori”.

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati, si sostiene, “prodotti d’eccellenza, dai grissini artigianali, all’Olio epoca pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio.

Ma anche una selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto”.

Attenzione da parte dell’organizzazione anche al sociale: Anteprema Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant’Egidio di Napoli nei penitenziari della regione. Anteprema Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e grafica, dalle 15 alle 17 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17 alle 21.30.

ANTEPRIMA VITIGNOITALIA 2025, EDIZIONE DI SUCCESSO CON 2MILA VISITATORI E 400 OPERATORI DEL SETTORE



RENATO AIELLO 24 MINUTI FA

f t p g+ in ✉



Cala il sipario su Anteprima **VitignoItalia** 2025, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico.

I NUMERI

Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola.

FULL IMMERSION

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note.

FRIULI

Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del **Consorzio del Friuli Doc**, per poi scendere verso sud e scoprire il **Consorzio Vita Salernum Vites**, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

IL DIRETTORE

*“Anche quest’anno Anteprima VitignoItalia ha conquistato Napoli – racconta **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell’esperienza degustativa all’attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l’educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo.*

Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di VitignoItalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target”.

FOOD ED ECCELLENZA

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest’anno, infatti, **Anteprima VitignoItalia** ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d’eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un’ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un’attenta selezione di pasticceria.

Il tutto per un’edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.

comunicato stampa



TV6onAIR – Ok Anteprima Vitignoltalia 2025, 2mila visitatori e 400 operatori – Fiere e Eventi

18 ore fa

2 minuti di lettura

Napoli si conferma mercato di riferimento del settore enologico: è l'indicazione che emerge dal bilancio degli organizzatori di Anteprima Vitignoltalia 2025, appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Cinquecento etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior con una giornata di degustazioni "che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade – si mette in evidenza – grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola".

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto, si afferma, "grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note".

Un'edizione che ha messo in luce la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, "per poi scendere verso Sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi".

"Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato

Napoli – racconta Maurizio Teti, direttore di VitignolItalia -registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di VitignolItalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target”.

Un palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, la kermesse ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché una selezione di pasticceria. “Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle 15 alle 17, hanno arricchito un parterre composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e professionisti del settore enologico” concludono i promotori.



Napoli

SCOPRI ALTRE CITTÀ ▼

Vino: Anteprima Vitignoltalia 2025, 2mila visitatori e 400 operatori del settore



Cala il sipario su Anteprima Vitignoltalia 2025, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con...

[Leggi tutta la notizia](#)

[il Denaro.it](#) 27-11-2024 11:29

ALTO ADIGE

Torna a Napoli 'Anteprima Vitignoltalia' con oltre 500 etichette

18 novembre 2024



(ANSA) - NAPOLI, 18 NOV - Si terrà lunedì prossimo, 25 novembre, a Napoli, 'Anteprima Vitignoltalia', preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19ma edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Oltre 500 etichette e più di 100 cantine, provenienti da Nord a Sud della Penisola, presenti negli spazi dell'Hotel Excelsior per una giornata di degustazioni e incontri con produttori dello scenario vitivinicolo nazionale, annunciano gli organizzatori. Con uno spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, e con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

"E' in arrivo la nuova edizione di Anteprima Vitignoltalia - spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - l'evento che unisce le migliori cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri tailor made per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione. Un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale Anteprima Vitignoltalia ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale".

Protagonisti i vini campani che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione.

Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola. "A completare il quadro enologico, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di Anteprima Vitignoltalia - si evidenzia ancora - e il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà che riunisce i migliori produttori del Salernitano una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, U.K, Germania e Austria". Un progetto dal "carattere internazionale che Vitignoltalia porta avanti in collaborazione con ICE, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori".

Una selezione delle migliori etichette a cui verranno affiancati, si sostiene, "prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio.

Ma anche una selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto".

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei penitenziari della regione. Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle 15 alle 17 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17 alle 21.30. (ANSA).



Le caratteristiche dell'evento

Gaeta.it | 18 nov 2024

Facebook WhatsApp Twitter Il vino protagonista a Napoli: torna Anteprima Vitignoltalia con oltre 500 etichette in degustazione. La città di Napoli si prepara ad accogliere, lunedì 25 novembre, Anteprima Vitignoltalia, un evento significativo per il mondo vitivinicolo italiano. Questa anteprima anticipa la diciannovesima edizione **dell'evento** principale, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. L'Hotel Excelsior sarà il palcoscenico che ospiterà oltre 500 etichette e più di 100 cantine provenienti da tutte le regioni italiane, offrendo un'importante vetrina a produttori e appassionati per un'intera giornata di degustazioni e incontri. Anteprima Vitignoltalia si distingue per la sua ampia varietà di vini, con particolare attenzione al mondo dei rosati. Saranno presenti anche 10 etichette classificate tra le prime nella selezione delle 100 migliori rosé italiane.



Gaeta.it - Le caratteristiche dell'evento

[Leggi su Gaeta.it](#)

Anteprima Vitignoltalia 2025: un'edizione di successo con 2 mila visitatori e 400 operatori del settore

By **Redazione** - 26/11/2024



Cala il sipario su Anteprima Vitignoltalia 2025, l'appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche italiane che introduce l'omonimo evento, in programma dall'11 al 13 maggio 2025, si chiude con un'edizione davvero sorprendente che conferma Napoli mercato di riferimento del settore enologico. Ben 500 etichette di oltre 100 cantine hanno animato gli spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, con una giornata di grandi degustazioni che ha raccontato, agli oltre 2000 visitatori presenti, di cui 400 operatori del trade, grandi terroir e i produttori più interessanti della Penisola.

Una full immersion nell'enologia tricolore che ha coinvolto grandi ristoratori, le più influenti firme del settore e ha soddisfatto le aspettative dei wine lover, entusiasti di conoscere e apprezzare i vitigni identitari di ogni territorio, dai grandi classici a denominazioni meno note. Un'edizione che ha messo in luce tutta la varietà e la ricchezza che il patrimonio enologico italiano ha da offrire spaziando dalle migliori cantine campane, al Chianti, la Valpolicella fino alle etichette del Consorzio del Friuli Doc, per poi scendere verso sud e scoprire il Consorzio Vita Salernum Vites, la realtà salernitana di grande interesse tanto per i suoi vini d'eccellenza quanto per la bellezza dei suoi paesaggi.

“Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli – racconta Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia -registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte del trade e della stampa. Un evento che guarda al futuro della promozione del vino coniugando il piacere dell'esperienza degustativa all'attenzione alla stampa estera e nazionale con attività su misura, come l'educational tour, il progetto, in collaborazione con ICE, che ha visto grandi firme del settore protagoniste di degustazioni, masterclass e visite in cantina, per una giornata di approfondimento del territorio salernitano che ha riscosso un notevole successo. Con grande soddisfazione, ringraziamo le numerose cantine fedeli alla manifestazione, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e UniCredit per il prezioso supporto. Con questo grande entusiasmo siamo già proiettati a maggio, in vista della nuova edizione di Vitignoltalia e continueremo a migliorarci coinvolgendo sempre più realtà enologiche e ideando contenuti sempre nuovi, adatti a ogni target”.

Un prestigioso palcoscenico per i vini ma anche per le eccellenze agroalimentari. Quest'anno, infatti, Anteprima Vitignoltalia ha dedicato ancora più attenzione al lato food, selezionando prodotti d'eccellenza, dagli oli Evo pugliesi ai salumi e un'ampia scelta di limoncelli, liquori amari, nonché un'attenta selezione di pasticceria. Il tutto per un'edizione dal forte carattere internazionale con la presenza di 5 giornalisti della stampa estera provenienti da Germania, Austria, U.K e Polonia che, nella fascia loro dedicata dalle ore 15.00 alle ore 17.00, hanno arricchito un parterre già straordinario composto da sommelier, ristoratori, firme storiche del giornalismo e grandi professionisti del settore enologico.

Vino, il 25 novembre a Napoli c'è “Anteprima Vitignoltalia”



Di

20/11/2024

Preview dell'omonimo evento in programma dall'11 al 13 maggio 2025

Milano, 20 nov. (askanews) – Parte il countdown per “Anteprima Vitignoltalia”, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da Nord a Sud della Penisola, che popoleranno gli spazi dell'Hotel Excelsior lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri “vis a vis con alcuni dei più interessanti produttori dello scenario vitivinicolo nazionale”. Spazio speciale dedicato al mondo dei rosati, con una selezione di 10 etichette presenti nei primi posti della classifica di 100 Best Italian Rosé.

Dalle 15 alle 17 la manifestazione è riservata ad operatori di settore, sommelier e stampa, e a seguire, dalle 17 alle 21.30, aperta agli appassionati. Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40% delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà. A completare il quadro, il Consorzio del Friuli Doc, da anni presenza immancabile di 'Anteprima Vitignoltalia' e il Consorzio Vita Salernum Vites la realtà che riunisce i migliori produttori del salernitano: una terra dalla forte tradizione enologica e gastronomica che sarà meta di un educational tour (martedì 26) dedicato ai giornalisti nazionali e della stampa estera provenienti da Polonia, Uk, Germania e Austria. Un progetto dal forte carattere internazionale che 'Vitignoltalia' porta avanti in collaborazione con Ice, con il desiderio di far conoscere il vino attraverso la scoperta del territorio, la sua storia e l'incontro diretto con i produttori.

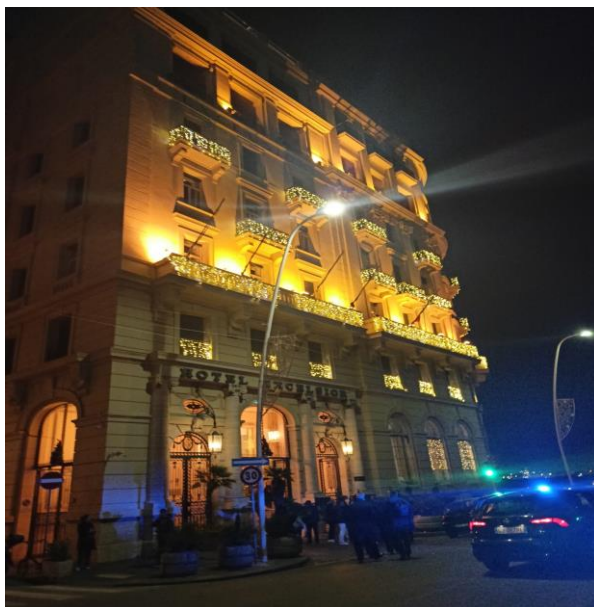
Ai vini verranno affiancati prodotti d'eccellenza, dai grissini artigianali, all'Olio Evo pugliese di Terre di Morra, il riso campano, prodotti a base di aglio orsino e i salumi del Sannio. Ma anche una grande selezione dolce: dai fichi del Cilento, ai cioccolatini artigianali campani e piemontesi, passando per i classici della pasticceria napoletana e i panettoni campani e lombardi. E ancora il limoncello e i liquori della regione, una selezione di amari piemontesi e di grappe dal Veneto.

“E' in arrivo la nuova edizione di 'Anteprima Vitignoltalia', l'evento che unisce le migliori Cantine per raccontare le eccellenze del patrimonio enologico italiano, coniugando la degustazione ai banchi d'assaggio agli incontri 'tailor made' per il trade, da sempre uno dei fiori all'occhiello della nostra manifestazione capace di convogliare nel corso di questa giornata il meglio degli operatori di settore dell'intera regione” racconta Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, parlando di “un approccio trasversale che da sempre ci contraddistingue e grazie al quale 'Anteprima Vitignoltalia' ha assunto negli anni un ruolo centrale nella promozione del vino italiano, facendo di Napoli un importante punto di riferimento per il settore. Merito di un lavoro di squadra che vede in prima fila l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit in qualità di main sponsor e ICE per il suo supporto su scala internazionale”.

Quest'anno la manifestazione “destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione”.

Vitignoltalia a Napoli

Nov 27, 2024



Anteprima Vitignoltalia.

Lunedì 25 novembre gli eleganti saloni in stile liberty dell'hotel Excelsior in Napoli, come da consuetudine negli ultimi anni, hanno ospitato la XIX° edizione dell'Anteprima di Vitignoltalia, manifestazione che fa da introduzione alla rassegna in programma in città la prossima primavera.

L'evento ha visto la partecipazione di oltre 100 cantine che hanno presentato 500 etichette in degustazione nonché la presenza di 2000 visitatori di cui 400 operatori del settore.

La manifestazione ha soddisfatto oltremodo le aspettative dei wine lovers per la presenza di vitigni identitari dei territori più vocati della penisola, dai grandi classici a quelli meno noti.

L'edizione di quest'anno ha evidenziato la varietà e la qualità del patrimonio enologico italiano, invero, oltre alle cantine campane, erano presenti quelle del Chianti, della Valpolicella, del Consorzio del Friuli Doc, le trentine, le piemontesi con le Langhe in primis, poi ancora, le Marche con il Verdicchio, l'Abruzzo con il Montepulciano ed il Pecorino, il Consorzio Vita Salernum Vites, la Puglia con il Primitivo, la Calabria con il Magliocco, vitigni siciliani, ed anche qualche Champagne d'Oltralpe.

La Kermesse è stata palcoscenico anche di eccellenze agroalimentari con prodotti quali, olio evo pugliese, salumi, limoncello, liquori amari e pasticceria. Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, ha affermato, a pieno titolo e senza tema di smentite, che "Anche quest'anno Anteprima Vitignoltalia ha conquistato Napoli, registrando un grande successo di pubblico, sempre più attento, e un forte interesse da parte dei trade e della stampa".

Napoli si è confermata così luogo di riferimento del settore enologico.

Un gigantesco albero di Natale ubicato nel salone d'ingresso ha contribuito a rendere più festosa la serata che si è conclusa con brindisi, abbracci, strette di mano e calorosi saluti.

Giuseppe Biscotti



Torna Anteprima Vitignoltalia, 500 etichette e 100 cantine a Napoli

2 giorno/i • 2 min di lettura



Torna Anteprima Vitignoltalia, 500 etichette e 100 cantine a Napoli_Immagine1© fornito da La Repubblica

Lunedì 25 novembre, dalle 15 alle 21,30 presso l'Hotel Excelsior di via Partenope 48, c'è l'Anteprima Vitignoltalia. Una giornata dedicata ai migliori vini campani e ai grandi terroir del vino italiano, tra degustazioni top level e incontri con i produttori.

Presenti 5 giornalisti della stampa estera per un tour alla scoperta del territorio salernitano, in collaborazione con Ice.

Protagonisti i vini campani, anima della manifestazione, che in questa nuova edizione rappresentano il 40 per cento delle etichette in degustazione. Non mancheranno i territori enologici più importanti dello Stivale, dalla Valpolicella al Chianti, passando per i bianchi dell'Alto Adige, i vini dell'Abruzzo e tante altre realtà provenienti da ogni angolo della Penisola.

Attenzione da parte dell'organizzazione anche al sociale: Anteprima Vitignoltalia in questa edizione destinerà parte delle bottiglie ai pranzi di Natale organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio di Napoli nei carceri della regione. Come ogni anno, Anteprima Vitignoltalia aprirà le porte agli operatori di settore, sommelier e stampa, dalle ore 15 alle ore 17 e, a seguire, il secondo turno per gli appassionati dalle 17 alle 21.30, due fasce dedicate con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli attori del panorama enologico della Penisola.

MondoPalermo

di blogsicilia.it - 4 giorni fa

Parte il countdown per Anteprima VitignoItalia, la preview dell'omonimo evento giunto alla sua 19esima edizione, in programma dall'11 al 13 maggio 2025. Un parterre di oltre 500 etichette, provenienti da nord a sud della Penisola, che popoleranno gli eleganti spazi dell'Hotel Excelsior, lunedì 25 novembre, per una giornata di degustazioni e incontri vis...

[Leggi questa notizia](#)



Notizie

Ok Anteprima VitignoItalia 2025, 2mila visitatori e 400 operatori

📅 Novembre 26, 2024 👤 💬 0 commenti

Napoli si conferma mercato di riferimento del settore enologico