



RASSEGNA STAMPA 2025



vitignoitalia

A CURA DI
MG LOGOS

MGL 

ANNO	MESE	GIORNO	TESTATA	EV. AUTORE	TIPOLOGIA
2025	4	16	ANSA.it T&G Campania	redazione	agenzia
2025	4	17	Agen Food .it	redazione	agenzia
2025	4	19	Askaneews.it	redazione	agenzia
2025	4	24	Agra Press .it	redazione	agenzia
2025	4	19	Aise .it	redazione	agenzia
2025	5	3	Agen Food .it	redazione	agenzia
2025	5	7	ANSA.it T&G Campania	redazione	agenzia
2025	5	14	ANSA.it T&G Campania	redazione	agenzia
2025	5	15	Agen Food .it	redazione	agenzia
2025	5	4	Adnkronos	Alessia Trivelli	agenzia pdf
2025	5	15	Agra Press	redazione	agenzia pdf
2025	5	13	ANSA.it	redazione	agenzia/video
2025	4	24	Il Mattino (ed. Nazionale) p. 32	redazione	cartacei
2025	5	1	Il Mattino (ed. Nazionale) p. 35	redazione	cartacei
2025	5	3	Corriere del Mezzogiorno (ed. Napoli e Campania) p. 11	redazione	cartacei
2025	5	5	Il Quotidiano del Sud (ed. Catanzaro) p. 7	redazione	cartacei
2025	5	8	La Repubblica (ed. Napoli) p. 11	redazione	cartacei
2025	5	8	La Repubblica (ed. Napoli) p. 18	Antonio Corbo	cartacei
2025	5	8	Il Mattino (ed. Nord) p. 39	redazione	cartacei
2025	5	9	Corriere del Mezzogiorno (ed Napoli e Campania) p. 10	redazione	cartacei
2025	5	10	Corriere del Mezzogiorno (ed Napoli e Campania) p. 10	Anna Santini	cartacei
2025	5	11	Il Mattino (ed. Nazionale) p. 43	redazione	cartacei
2025	5	11	Il Mattino (ed. Nazionale) p. 42	Egidio Mosca	cartacei
2025	5	12	Il Roma p. 16	Renato Pallavicini	cartacei
2025	5	12	Il Roma p. 15	redazione	cartacei
2025	5	13	Corriere del Mezzogiorno (ed Napoli e Campania) p. 1	Anna Santini	cartacei
2025	5	13	Corriere del Mezzogiorno (ed Napoli e Campania) p. 7	Anna Santini	cartacei
2025	5	13	Il Roma p. 23	Pierluigi Fusco	cartacei
2025	5	14	Corriere del Mezzogiorno (ed. Napoli e Campania) p. 1	Francesco Parrella	cartacei
2025	5	14	Corriere del Mezzogiorno (ed. Napoli e Campania) p. 7	Francesco Parrella	cartacei
2025	5	15	Corriere del Mezzogiorno (ed. Napoli e Campania) p. 6	Anna Santini	cartacei
2025	5	18	Il Mattino (ed. Nazionale) p. 44	Luciano Pignataro	cartacei
2025	5	9	Il Caffè	Alessandro Manna	JPG
2025	5	16	Il Caffè	Alessandro Manna	JPG
2025	4	21	Napoli Village .com	redazione	quotidiano online
2025	5	2	Gazzetta di Napoli .it	redazione	quotidiano online
2025	4	16	Giornale Trentino .it	redazione	quotidiano online
2025	5	6	Il Sole 24 Ore .com	G.d.O	quotidiano online
2025	5	7	Alto Adige .it	redazione	quotidiano online
2025	5	9	RAI Radio1 - Mary Pop	Maria Teresa Lamberti	radio
2025	4	16	Youtube .com - Virtù Quotidiane	redazione	video
2025	4	7	Youtube .com - CalNews	redazione	video
2025	5	11	Youtube .com - La Gazzetta del Gusto Channel	Malinda Sassu	video
2025	5	13	Youtube .com - CalNews	redazione	video
2025	5	25	TG5 - Gusto di Vino	redazione	video
2025	4	7	Youtube .com - CalNews	redazione	video
2025	4	16	News Express .it	redazione	web
2025	4	16	Calnews .it	redazione	web
2025	4	16	Terronian Magazine .com	redazione	web
2025	4	16	Cilento Notizie .it	redazione	web
2025	4	16	Virgilio .it Napoli	redazione	web
2025	4	16	La Notte Online .it	redazione	web
2025	4	16	Informazione .it	redazione	web
2025	4	16	Italian's News .it	redazione	web
2025	4	18	InsideWine .it	redazione	web
2025	4	18	Horeca News .it	redazione	web
2025	4	19	Salerno News24.it	redazione	web
2025	4	23	Bereilvino.it	Fabio Italiano	web
2025	4		Aefi.it	redazione	web
2025	4	19	First Online.info	redazione	web

ANNO	MESE	GIORNO	TESTATA	EV. AUTORE	TIPOLOGIA
2025	4	22	Meraviglie di Calabria .it	redazione	web
2025	4	19	MSN.com	redazione	web
2025	4	19	Virgilio .it Napoli (1)	redazione	web
2025	4	19	Il Denaro .it	redazione	web
2025	4	16	Gaeta.it	Sofia Greco	web
2025	4	17	Wine News.it	redazione	web
2025	4	17	Omnia Digitale .it	Pasquale Equestre	web
2025	4	19	Itaca Notizie .it	redazione	web
2025	4		Doctor Wine.wine	redazione	web
2025	4		Italia.it	redazione	web
2025	4	18	Fornelli d'Italia .it	redazione	web
2025	4	17	Gusto Campania .it	Pasquale Brillante	web
2025	4	17	Lulop.com	redazione	web
2025	4	17	Food Wine Arte Finanza .it	Simonetta Ramogida	web
2025	4	26	Di Testa e Di Gola .it	redazione	web
2025	4	26	Luciano Pignataro .it Wine&Food Blog	Luciano Piagnataro	web
2025	4		Virgilio .it Napoli	redazione	web
2025	4	24	La Gazzetta del Gusto .it	Malinda Sassu	web
2025	4	29	Vino News24 .it	redazione	web
2025	5	1	Carlo Zucchetti .it	redazione	web
2025	4	28	BloggingArt .it	Brunella La Salvia	web
2025	4	26	Facebook .com - Di Testa e Di Gola	redazione	web
2025	4	18	Facebook .com - Sommelier Campania	redazione	web
2025	4	17	Threads .com - Nicola Rivieccio	Nicola Rivieccio	web
2025	4	22	Gusto H24 .it	Donato Troiano	web
2025	5	1	Napoli Factory .it	redazione	web
2025	5		CampaniaSlow .it	Carlo Scatozza	web
2025	4	20	Tenute Agricole24 .it	redazione	web
2025	5	2	Eventi Dop .it	Lorella Mehmetllari	web
2025	4	16	Italia Notizie 24 .it	Luigi Salsini	web
2025	4	17	Focus Italia Web .it	Nicola Rivieccio	web
2025	5	2	Prosecco .it	redazione	web
2025	4	17	Italian Food News .it	redazione	web
2025	4	18	X .com - Horeca News	redazione	web
2025	5	1	X .com - Il Giornale di Artes Tv	redazione	web
2025	4	17	Dop Economy .eu	redazione	web
2025	4	19	Vini&Vino .it	redazione	web
2025	5	2	Sapori Condivisi .com	redazione	web
2025	5	2	Gaeta .it	Sofia Greco	web
2025	5	1	Artés TV .it	Ivana Petrone	web
2025	4	16	Napoli Today .it	redazione	web
2025	4	17	Onda Creativa Press .it	Angelo Cannavacciuolo	web
2025	5	3	Zazoom .it	redazione	web
2025	4	23	X .com - Bereilvino	redazione	web
2025	4	18	Vino .TV	redazione	web
2025	4	16	MeteoWeb .eu	Stefano Vitetta	web
2025	4	17	Ruralestate24 .com	redazione	web
2025	4	19	Zerottouno News .it	redazione	web
2025	4	19	Wine Italy24 .com	redazione	web
2025	4	19	Notiziario Flegreo .it	redazione	web
2025	5	6	Vinodabere .it	redazione	web
2025	5	6	WineCouture .it	redazione	web
2025	5	6	Informare online .com	Fabio Di Nunno	web
2025	5	5	Blasting News .com	Giacomo Nardone e Michele Caltagirone	web
2025	5	5	Sudnotizie .com	redazione	web
2025	5	6	AIS Campania .it	redazione	web
2025	5	3	Il Denaro .it	redazione	web
2025	5	5	Internapoli .it	redazione	web
2025	5	5	Quotidiano Napoli .it	Sara Grillo	web
2025	5	5	E'Campania	Roberta Raja	web

ANNO	MESE	GIORNO	TESTATA	EV. AUTORE	TIPOLOGIA
2025	5	5	NapoliNews24	Veronica Caprio	web
2025	5	6	CentroSud24 .com	Chiara Vasciminni	web
2025	5	5	Report Magazine .it	redazione	web
2025	5	6	TG YOU24 .it	redazione	web
2025	5	6	Senza Linea .it	redazione	web
2025	5	7	La Gazzetta del Gusto .it	Malinda Sassu	web
2025	5	8	Italian's Nesws .it	Massimiliano Ferrara	web
2025	5	8	Ma Press News .blogspot .com	Renato Aiello	web
2025	5	8	News Express .it	redazione	web
2025	5	8	Terronian Magazine .com	redazione	web
2025	5	8	Costozero .it	Raffaella Venerando	web
2025	5	8	Andiamotrips .blogspot .com	redazione	web
2025	5	8	AVLive .it	Elena Caputano	web
2025	5	7	msn .com	Antonia Cataldo	web
2025	5	7	Napoli Today .it	redazione	web
2025	5	7	Voloscontato .it	Antonia Cataldo	web
2025	5	9	Di Testa e Di Gola .com	redazione	web
2025	5	7	Virtù Quotidiane .it	redazione	web
2025	5	7	Wine Italy24 .com	redazione	web
2025	5	7	Vini e Vino .it	redazione	web
2025	5	8	Virgilio .it Napoli	redazione	web
2025	5	8	Capri Event .it	Mario Orlandi	web
2025	5	8	Kiss Kiss Napoli .it	redazione	web
2025	5	7	Agricoltura .it	redazione	web
2025	5	7	Napolisera .it	redazione	web
2025	5	8	Wine News .it	redazione	web
2025	5	7	Zazoom .it	redazione	web
2025	5	8	Salerno News24 .it	redazione	web
2025	5	8	Fooday .it	redazione	web
2025	5	8	Comunicati-Stampa .net	redazione	web
2025	5	8	Cibus .com	redazione	web
2025	5	8	Luciano Pignataro .it Wine&Food Blog	Luciano Pignataro	web
2025	5	11	Luciano Pignataro .it Wine&Food Blog	Luciano Piagnataro	web
2025	5	11	Luciano Pignataro .it Wine&Food Blog (1)	Luciano Piagnataro	web
2025	5	11	Luciano Pignataro .it Wine&Food Blog (2)	Luciano Pignataro	web
2025	5	7	Insidewine .it	redazione	web
2025	5	7	TV6onAIR .com	redazione	web
2025	5	9	Cibus Link .it	redazione	web
2025	5	9	Mediterranea online .eu	Cosimo Orlacchio	web
2025	5	12	CalNews .it	redazione	web
2025	5	10	20ltalie .com	redazione	web
2025	5	11	Cucina&Vini .it	redazione	web
2025	5	12	News Express .it	Giuseppe Biscotti	web
2025	5	8	Lulop .com	redazione	web
2025	5	9	Napoli da Vivere .it	redazione	web
2025	5	11	Arte in Campania .net	Luciano Carotenuto	web
2025	5	11	Facebook .com - AIS Napoli	redazione	web
2025	5	10	Facebook .com - Napoli da Vivere	redazione	web
2025	5	12	Magazine Pragma .com	Nicola D'Auria	web
2025	5	7	Italia a Tavola .net	redazione	web
2025	5	7	Smyb .it	redazione	web
2025	5	10	Food Makers .it	Antonio Savarese	web
2025	5	9	Club del Gusto .com	redazione	web
2025	5	11	Zerottouno News .it	redazione	web
2025	5	7	Ambiente Quotidiano .it	redazione	web
2025	5	7	X .com - Voloscontato	redazione	web
2025	5	10	Press Reader .com - Corriere del Mezzogiorno	Anna Santini	web
2025	5	10	Meating News .it	redazione	web
2025	5	8	Giornaleria .it	Concetta Voto	web
2025	5	9	Punta L'Obbiettivo .it	redazione	web

ANNO	MESE	GIORNO	TESTATA	EV. AUTORE	TIPOLOGIA
2025	5	13	Notix .it	redazione	web
2025	5	14	Ma Press News .blogspot .com	Renato Aiello	web
2025	5	14	La Gazzetta del Gusto .it	redazione	web
2025	5	14	Vini e Vino .it	redazione	web
2025	5	14	Horeca News .it	Angela Petroccione	web
2025	5	14	MeteoWeb .eu	Stefano Vitetta	web
2025	5	14	Facebook .com - L'Astuto Sommelier	redazione	web
2025	5	14	E'Campania .it	redazione	web
2025	5	14	Gaeta .it	Armando Proietti	web
2025	5	14	Spreaker .com	redazione	web
2025	5	14	Virtù Quotidiane .it	Marco Signori	web
2025	5	14	Il Denaro .it	redazione	web
2025	5	14	Virgilio .it Napoli	redazione	web
2025	5	14	Informazione .it	redazione	web
2025	5	14	Gazzetta di Napoli .it	redazione	web
2025	5	14	Zazoom .it	redazione	web
2025	5	14	Wine Meridian .com	redazione	web
2025	5	15	The Watcher Post .it	Gianfranco Ferroni	web
2025	5	16	CalNews .it	redazione	web

Speciale

IL MATTINO

La kermesse di Napoli

a cura di Luciano Pignataro

M Domenica 11 Maggio 2025
ilmattino.it

Da oggi a martedì alla Stazione Marittima in vetrina 300 aziende con oltre duemila etichette: degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé, percorsi virtuali con il VR Winestour Presenti il Friuli e la Calabria. Educational tour per 30 buyer internazionali selezionati dall'Ice in Irpinia e Sannio

Luciano Pignataro

Dite la verità, a quante prime edizioni di qualcosa abbiamo assistito negli ultimi anni in Campania e al Sud? Ecco perché Vitigno Italia a Napoli è di per sé una buona notizia: manca una edizione per fare venti anni. Tanti, tantissimi se consideriamo come sia cambiato il mondo del vino in questo periodo, quanti nuovi canali di vendita sono nati e soprattutto come ormai siano differenti i riferimenti di orientamento. C'è chi aveva predetto la fine delle fiere, ma in realtà il vino, come il cibo, ha qualcosa che finora niente è riuscito a ricreare sul piano virtuale: il valore del contatto umano. Il vino di qualità, come il cibo di qualità, cambia di anno in anno, dipende dal clima, dall'andamento della produzione e quando si tratta di produzioni artigianali il contatto diretto è indispensabile.

Dopo i primi inizi alla Mostra d'Oltremare, gli anni dedicati alla bellezza più che alla praticità della kermesse diretta da Maurizio Teti. Dopo una sfortunata edizione al Molo Angioino la soluzione della Stazione Marittima si presenta perfetta: facile da raggiungere perché collegata alla metro di piazza Municipio, i lavori degli imbarchi al Beverello sono finalmente completati e la bellezza si coniuga alla praticità. Praticamente è l'unico punto di Napoli che è collegato a stazione ferroviaria, metro, aliscafi dalle isole e da Sorrento, autobus, aeroporto oltre ad un ampio parcheggio. Le sale sono pratiche, ampie e finalmente si possono allargare gli spazi espositivi e dare soddisfazione alle 300 richieste di quest'anno, un record vero e proprio.

Su molti temi Napoli può recuperare il suo baricentro fieristico: ci crede Raffaele Biglietto che con Mccù ha organizzato TuttoPizze, ci hanno creduto i soci di Vitigno Italia. Ma sono sempre più numerosi gli eventi che la città riesce ad ospitare nel corso dell'anno sull'onda di un successo turistico incredibile dovuto, secondo me, alla capacità dei protagonisti dei social di ribaltare i luoghi comuni che da sempre hanno scoraggiato il turismo di massa. Grazie a Instagram e Facebook, padri e madri sollecitati dai figli vengono a Napoli da tutta Italia per vivere una atmosfera di coinvolgimento unica in Italia perché parte dal carattere antropologico della città e non da una fredda programmazione. Ecco perché il racconto del



Vino, tre giorni di Vitigno Italia

cupere il suo baricentro fieristico: ci crede Raffaele Biglietto che con Mccù ha organizzato TuttoPizze, ci hanno creduto i soci di Vitigno Italia. Ma sono sempre più numerosi gli eventi che la città riesce ad ospitare nel corso dell'anno sull'onda di un successo turistico incredibile dovuto, secondo me, alla capacità dei protagonisti dei social di ribaltare i luoghi comuni che da sempre hanno scoraggiato il turismo di massa. Grazie a Instagram e Facebook, padri e madri sollecitati dai figli vengono a Napoli da tutta Italia per vivere una atmosfera di coinvolgimento unica in Italia perché parte dal carattere antropologico della città e non da una fredda programmazione. Ecco perché il racconto del

si comuni che da sempre hanno scoraggiato il turismo di massa. Grazie a Instagram e Facebook, padri e madri sollecitati dai figli vengono a Napoli da tutta Italia per vivere una atmosfera di coinvolgimento unica in Italia perché parte dal carattere antropologico della città e non da una fredda programmazione. Ecco perché il racconto del

Ecco perché il racconto del

vino, un po' vecchio e appannato come una squadra che ha vinto troppi scudetti può rifarsi grazie al vitalismo napoletano, puntare ad una narrazione che non sia più elitaria ed esoterica, ma efficace e capace di raccontare le storie delle donne e degli uomini che producono l'unica bevanda che ha ispirato poeti, scrittori, registi, musicisti, cantanti, artisti.

Insomma, sto dicendo che il vino a Napoli può fare lo stesso percorso narrativo che ha fatto il cibo. Perché adesso realizzare una fiera del vino a Napoli ha sicuramente un valore aggiunto visto le dimensioni del consumo, la presenza di ristoranti celebrati dalla Michelin e, diciamo pure, a una sommelier capace di guardare come poche oltre la punta del proprio naso.

Vitigno Italia nel cuore della città più spettacolare del mondo è una occasione unica per bere un sorso di vino. Maurizio Teti e i soci che organizzano Vitigno Italia già stanno pensando alla ventesima edizione, sarà l'occasione per tirare un bilancio e programmare i prossimi vent'anni, in attesa che tante prime edizioni riescano ad arrivare alla seconda.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In edicola le guide con il Mattino

IL MATTINO
Guida ai Vini
dell'Irpinia e del Sannio 2025
Cantine, enoturismo, ricette e disciplinari



a cura di Luciano Pignataro
con Pasquale Carlucci e Francesco Marfisi

IL MATTINO
Guida ai Vini
di Caserta 2025
Cantine, enoturismo e disciplinari



a cura di Luciano Pignataro



“Napule è mille culture”

Mille colori e mille sapori legano la storia di Napoli a quella del nostro Mulinò. Una storia fatta di passione, generosità e rispetto della tradizione.

Scopri di più sui nostri prodotti su www.mulinocaputo.it

CAPUTO
Il mulino di Napoli - 1924

Il programma

Il fascino dei territori nelle grandi degustazioni

► Per la prima volta presente Tasca con una verticale storica di Nozze d'Oro

► Viaggio nei friulani e a Valdobbiadene La prima volta del Bue Apis a Napoli

DOMENICA

15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TER-
RITORI

Saluti: Vito Bentivegna - Diret-
tore Generale IRVO Istituto Re-
gionale del Vino e dell'Olio della
Sicilia

Conduce: Gianni Giardina -
Enologo IRVO Istituto Regionale
del Vino e dell'Olio della Sicilia
In degustazione: DOCG Cera-
suolo di Vittoria - DOC Sicilia -
DOC Etna - DOC Marsala,

Nero d'Avola - Frappato - Per-
ricono - Grillo - Catarratto - Carri-
cante - Nerello Mascalese

16:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà
consolidata

Saluti: Vito Bentivegna - Diret-
tore Generale IRVO Istituto Re-
gionale del Vino e dell'Olio della
Sicilia

Conduce: Gianni Giardina -
Enologo IRVO Istituto Regionale
del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti me-
todo Classico - Spumanti metodo
Charmat - DOC Etna - DOC Sicilia -
IGT Terre Siciliane

Catarratto - Grillo - Frappato -
Nerello Mascalese

18:00 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco: le potenzialità del vitig-
no Glera

Conducono: Diego Tomasi -
Direttore Consorzio Tutela Cone-
gliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore, Francesco Continisio -
Presidente Scuola Europea

Sommelier, Luciano Pignataro -
Giornalista. In degustazione: Re-
bulla Angelo - Valdobbiadene Pro-
secco Superiore D.O.C.G. Brut Fonso

Rebulla Rive di San Pietro di Bar-
bozza 2024, Masottina - Conegliano
Valdobbiadene Prosecco Superio-
re D.O.C.G. Brut Rive di Ogliano

2020, Le Volpere - Valdobbiade-
ne Prosecco Superiore D.O.C.G. Col
Milliane Extra Brut Rive di Pre-
maor 2022, Le Volpere - Valdobbi-
adene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Col Milliane Extra Brut Rive di
Premaor 2020, Borgo Col - Val-
dobbiadene Prosecco Superiore
sui lieviti Brut nature 2023, Drusi-
an - Valdobbiadene Prosecco

Superiore sui lieviti Brut nature
2021, Ca' dei Berti - Valdobbiade-
ne Prosecco Superiore sui lieviti
Brut nature Ippo 2021

LUNEDÌ

10:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignata-
ro - Giornalista, Gennaro Conventi-
ni - Presidente Azienda Regionale
per lo Sviluppo dell'Agricoltura
Calabrese. In degustazione:

A vita - 'A vita rosato Cirò DOC,
L'Arcigione di Caltanico Calabre-
ta - IGP Calabria Rosato Alicante,
Cantine Benvenuto - Celeste Cala-

bro - Celeste Calabro - Celeste
Calabro - Celeste Calabro - Cele-
ste Calabro - Celeste Calabro -
Celeste Calabro - Celeste Calabro

2021, Ca' dei Berti - Valdobbiade-
ne Prosecco Superiore sui lieviti
Brut nature Ippo 2021

LUNEDÌ

10:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignata-
ro - Giornalista, Gennaro Conventi-
ni - Presidente Azienda Regionale
per lo Sviluppo dell'Agricoltura
Calabrese. In degustazione:

A vita - 'A vita rosato Cirò DOC,
L'Arcigione di Caltanico Calabre-
ta - IGP Calabria Rosato Alicante,
Cantine Benvenuto - Celeste Cala-

bro - Celeste Calabro - Celeste
Calabro - Celeste Calabro - Cele-
ste Calabro - Celeste Calabro -
Celeste Calabro - Celeste Calabro

2021, Ca' dei Berti - Valdobbiade-
ne Prosecco Superiore sui lieviti
Brut nature Ippo 2021

LUNEDÌ

10:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignata-
ro - Giornalista, Gennaro Conventi-
ni - Presidente Azienda Regionale
per lo Sviluppo dell'Agricoltura
Calabrese. In degustazione:

A vita - 'A vita rosato Cirò DOC,
L'Arcigione di Caltanico Calabre-
ta - IGP Calabria Rosato Alicante,
Cantine Benvenuto - Celeste Cala-

bro - Celeste Calabro - Celeste
Calabro - Celeste Calabro - Cele-
ste Calabro - Celeste Calabro -
Celeste Calabro - Celeste Calabro

2021, Ca' dei Berti - Valdobbiade-
ne Prosecco Superiore sui lieviti
Brut nature Ippo 2021

LUNEDÌ

10:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignata-
ro - Giornalista, Gennaro Conventi-
ni - Presidente Azienda Regionale
per lo Sviluppo dell'Agricoltura
Calabrese. In degustazione:

A vita - 'A vita rosato Cirò DOC,
L'Arcigione di Caltanico Calabre-
ta - IGP Calabria Rosato Alicante,
Cantine Benvenuto - Celeste Cala-

bro - Celeste Calabro - Celeste
Calabro - Celeste Calabro - Cele-
ste Calabro - Celeste Calabro -
Celeste Calabro - Celeste Calabro

2021, Ca' dei Berti - Valdobbiade-
ne Prosecco Superiore sui lieviti
Brut nature Ippo 2021

LUNEDÌ

VITIGNOITALIA, Il Salo-
ne dei vini e dei territori
viticicoli italiani

Stazione Marittima
di Napoli

Domenica 11 Maggio:

ore 14.30 - 21

Lunedì 12 Maggio: ore

14.30 - 21

Martedì 13 Maggio: ore

14.30 - 20

www.vitignoitalia.it -

Tel. 0814104533

segreteria@vitignoita-

lia.eu

Ufficio Stampa

MG Logos di Stefano

Carboni

Tel. 335 5277431 - comu-

nicazione@mglogos.it

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la

fermata è Municipio.

Per chi arriva in auto ci

sono numerosi parcheggi

in zona. Per la Metro A la



Friuli, Valdobbiadene, Vesuvio e Salerno Adesione ufficiale dei quattro consorzi

"In questa magica location non
possono certo mancare i vini del
Vulcano più famoso al mondo.
Grazie all'adesione di una folta
rappresentativa di Aziende, pre-
senti a VitignoItalia, offriamo al
visitatore più attento ed esigente
la ghiotta occasione di incontro
con produttori e, attraverso le più
diverse etichette qui proposte, di
conoscere le espressioni più auten-
tiche dei Vini della Vesuvio DOP."

Ciro Giordano Presidente Vesu-
vio Consorzio Tutela Vini

"Siamo lieti di sostenere Viti-
gno Italia con la nostra partici-
pazione, il contesto ideale per ap-
profondire la conoscenza del Co-
negliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G. in una regione
che ha per noi ancora ampi mar-
gini di crescita" afferma il Diret-

tore del Consorzio di Tutela del
Conegliano Valdobbiadene Pro-
secco D.O.C.G., Diego Tomasi, e
continua: "La nostra presenza si
inserisce infatti in una logica di
valorizzazione nazionale del Co-
negliano Valdobbiadene, portan-
do la voce del territorio in nuovi
contesti strategici per lo sviluppo
commerciale e la diffusione della
cultura del Prosecco Superiore".

Diego Tomasi Direttore Con-
sorzio Tutela Conegliano Val-
dobbiadene Prosecco Superio-
re

"La partecipazione al Viti-
gno Italia 2025 rappresenta per il
nostro Consorzio un'opportunità
significativa per presentare, nella
più importante vetrina regiona-
le, l'identità produttiva di un pa-
trimonio enologico e culturale
unico al mondo. Dalle vigne della

"Viticoltura Eroica" della Costie-
ra Amalfitana alle colline del Par-
co Nazionale del Cilento e Parco
di Dianio, il nostro territorio offre
una straordinaria varietà di ter-
roir e tradizioni vinicole. Siamo
un Consorzio "giovane", nato nel
2012, ma nell'arco soprattutto
dell'ultimo decennio siamo cre-
sciuti notevolmente. Oggi, dopo
tante azioni messe in campo sia a
livello locale che internazionale,
possiamo affermare di essere un
gruppo coeso, unito da valori co-
muni come il legame profondo
con il territorio di produzione, il
rispetto delle tradizioni locali e
soprattutto l'indiscussa qualità
dei vini a denominazione terri-
toriale. Abbiamo maturato una
maggiore consapevolezza del no-
stro grande potenziale sia di quel-
lo già espresso che di quello an-

cora da valorizzare"

Andrea Ferraioli Presidente
Consorzio Vita Salernum Vites

"Confermiamo con piacere la
presenza del Consorzio DOC
Friuli al Salone Vitigno Italia an-
che per l'edizione 2025. Quest'an-
no la nostra partecipazione si ar-
ricchisce ulteriormente grazie a
una masterclass che unirà, con
un vero e proprio fil rouge, Friuli
e Campania con una degustazio-
ne di due autoctoni di razza co-
me il Refosco dal peduncolo ros-
so DOC Friuli e il Piediroso dei
Campi Flegrei.

Ovviamente vi aspettiamo
anche al nostro banco per brindare
con i nostri bianchi come Ribolla
gialla spumante, Friulano e Sau-
vignon."

Stefano Trinco Presidente
del Consorzio DOC Friuli

fondatore e Aphrodite Ischia
Bianco Spumante Metodo classi-
co UWW, Tenuta Campo al Si-
gnore - Volante DOC Bolgheri
2020 UWW, Tenuta del Paguro -
Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in
fundo

16:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Cantina del Taburno: Bue
Apis, alle radici dell'Aglianico
del Taburno

Conducono: Luciano Pignata-
ro - Giornalista, Raffaele Di Mar-
co - Enologo Cantina del Tabur-
no

In degustazione: BUE APIS DO-
CG AGLIANICO DEL TABURNO,
Annate 2004-2008-2013-2015

18:00 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro
1985-2025 "Da quarant'anni con
amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonar-
do Vallone - Direttore commer-
ciale Tasca d'Almerita, Luciano
Pignataro - Giornalista

In degustazione: NOZZE D'O-
RO BIANCO DOC SICILIA, Anna-
te 2023-2021-2017-2012-2008-2004

MARTEDÌ

10:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

"Cosa bolle in Campania"

Conducono: Tommaso Luon-
go - Presidente AIS Campania,
Luciano Pignataro - Giornalista

In degustazione: La Pietra di
Tommasone - Ischia Bianco Spu-
mante DOC, San Salvatore 1988 -
Gioi Spumante Brut Rosé Millesima-
to, Masseria Piccirilli - Prima
gioia Vino spumante di qualità
brut nature 2021-2023 mesi sui lievi-
ti, Il Vero - Metodo Classico Ex-
tra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine
Di Marzo - 1930 Spumante Metodo
Classico di Greco di Tufo Millesima-
to Brut Nature, Fattoria la
Rivolta - Ellenikos Spumante Ro-
sato Brut

15:00 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso
DOC Friuli e Piediroso dei Campi
Flegrei DOP. Racconti autoctoni
di antiche origini dal Friuli alla
Campania

Conducono: Francesco Contini-
sio - Presidente Scuola Europea
Sommelier, Barbara Rosso -
Consorzio DOC Friuli

Moderà: Giulia Cannada Barto-
lli - Giornalista enogastronomica
In degustazione: Annalisa Roz-
zettig - Refosco dal peduncolo
rosso 2023 DOC Friuli, Obiz - Re-
fosco dal peduncolo rosso 2022
DOC Friuli, Pitars - Refosco dal
peduncolo rosso 2022 DOC Friuli,
Vendrame Vignis del Doge -
Refosco dal peduncolo rosso
2022 DOC Friuli, La Sibilla vini -
Piediroso Campi Flegrei DOC
2021, Vitivinicola Iovino - Vigna
Solfataria Piediroso Campi Flegrei
DOP 2022, Cantine Astroni -
Colle Rotondella Piediroso Campi
Flegrei DOP 2024, Contrada
Salandra - Campi Flegrei Piedi-
rosso DOP 2021

17:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Il futuro del vino Campano. So-
stenibilità, climate change e svi-
luppo

Saluti introduttivi Maurizio
Teti - Direttore VitignoItalia

Le nuove frontiere della produ-
zione fra sostenibilità ambienta-
le e climate change. Panel dedi-
cato all'economia del settore, ai te-
mi che oggi impattano sulle sce-
lte produttive sia in chiave am-
bientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali - Regional
Manager Sud di UniCredit, Stefa-
no Carboni - Docente di Sociologia
dei Consumi e dei Comportamenti
Alimentari Università Tor Vergata-
Roma Modera, Simona
Brandolini - Giornalista del Cor-
riere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze:
presentazione della guida 50 vini
di nicchia (ma non troppo) a cura
di Gimmo Cuomo Presentazione
della guida vini del Corriere del
Mezzogiorno a cura di Gimmo
Cuomo con Vincenzo Mercurio -
Enologo, Franco Continisio - Pre-
sidente Scuola Europea Somme-
lier, Tommaso Luongo - Pre-
sidente AIS Campania. Moderà:
Simona Brandolini Giornalista del
Corriere del Mezzogiorno

17:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Il futuro del vino Campano. So-
stenibilità, climate change e svi-
luppo

Saluti introduttivi Maurizio
Teti - Direttore VitignoItalia

Le nuove frontiere della produ-
zione fra sostenibilità ambienta-
le e climate change. Panel dedi-
cato all'economia del settore, ai te-
mi che oggi impattano sulle sce-
lte produttive sia in chiave am-
bientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali - Regional
Manager Sud di UniCredit, Stefa-
no Carboni - Docente di Sociologia
dei Consumi e dei Comportamenti
Alimentari Università Tor Vergata-
Roma Modera, Simona
Brandolini - Giornalista del Cor-
riere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze:
presentazione della guida 50 vini
di nicchia (ma non troppo) a cura
di Gimmo Cuomo Presentazione
della guida vini del Corriere del
Mezzogiorno a cura di Gimmo
Cuomo con Vincenzo Mercurio -
Enologo, Franco Continisio - Pre-
sidente Scuola Europea Somme-
lier, Tommaso Luongo - Pre-
sidente AIS Campania. Moderà:
Simona Brandolini Giornalista del
Corriere del Mezzogiorno

17:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Il futuro del vino Campano. So-
stenibilità, climate change e svi-
luppo

Saluti introduttivi Maurizio
Teti - Direttore VitignoItalia

Le nuove frontiere della produ-
zione fra sostenibilità ambienta-
le e climate change. Panel dedi-
cato all'economia del settore, ai te-
mi che oggi impattano sulle sce-
lte produttive sia in chiave am-
bientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali - Regional
Manager Sud di UniCredit, Stefa-
no Carboni - Docente di Sociologia
dei Consumi e dei Comportamenti
Alimentari Università Tor Vergata-
Roma Modera, Simona
Brandolini - Giornalista del Cor-
riere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze:
presentazione della guida 50 vini
di nicchia (ma non troppo) a cura
di Gimmo Cuomo Presentazione
della guida vini del Corriere del
Mezzogiorno a cura di Gimmo
Cuomo con Vincenzo Mercurio -
Enologo, Franco Continisio - Pre-
sidente Scuola Europea Somme-
lier, Tommaso Luongo - Pre-
sidente AIS Campania. Moderà:
Simona Brandolini Giornalista del
Corriere del Mezzogiorno

17:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Il futuro del vino Campano. So-
stenibilità, climate change e svi-
luppo

Saluti introduttivi Maurizio
Teti - Direttore VitignoItalia

Le nuove frontiere della produ-
zione fra sostenibilità ambienta-
le e climate change. Panel dedi-
cato all'economia del settore, ai te-
mi che oggi impattano sulle sce-
lte produttive sia in chiave am-
bientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali - Regional
Manager Sud di UniCredit, Stefa-
no Carboni - Docente di Sociologia
dei Consumi e dei Comportamenti
Alimentari Università Tor Vergata-
Roma Modera, Simona
Brandolini - Giornalista del Cor-
riere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze:
presentazione della guida 50 vini
di nicchia (ma non troppo) a cura
di Gimmo Cuomo Presentazione
della guida vini del Corriere del
Mezzogiorno a cura di Gimmo
Cuomo con Vincenzo Mercurio -
Enologo, Franco Continisio - Pre-
sidente Scuola Europea Somme-
lier, Tommaso Luongo - Pre-
sidente AIS Campania. Moderà:
Simona Brandolini Giornalista del
Corriere del Mezzogiorno

17:30 - Sala Calipso (Stazione
Marittima)

Il futuro del vino Campano. So-
stenibilità, climate change e svi-
luppo

Pasquale Carlo

Sarà il Vesuvio, terra unica al
mondo tra mito e storia, ico-
na culturale e territorio dal-
le straordinarie condizioni
pedoclimatiche di origine vul-
canica, a ospitare l'edizione
2025 di Campania Stories, pre-
sentazione delle nuove annate
dei vini prodotti nelle principali
denominazioni campane alla
stampa specializzata nazionale
ed internazionale, in program-
ma dal 18 al 21 maggio.

Organizzato da Miriade &
Partners con il sostegno della
Regione Campania, in collabo-
razione con AIS Campania, l'e-
vento vedrà la partecipazione
di oltre 90 cantine provenienti
da tutta la regione. Un successo
annunciato grazie alla fortuna-
ta formula della manifestazione.

I signori del vino

Taurasi Perillo con la magia del tempo lento

Si trovano nel 2025 la riserva 2012 del rosso e un interessante Fiano

Il più umile e nobile dei padri del Taurasi ha un lampo di vanità. L'anno dell'ultimo Taurasi Riserva 2012. Siamo nel 2025, Michele Perillo è felice di stupire. La sua arte è fermare il tempo. Contemplativo e frenetico osserva placido le stagioni ma risponde al telefono al primo squillo. Il culto dell'attesa lo ha raffinato come vigneron: ha vigneti del 1930, è passato quasi un secolo di neve e sole, gelate e venti sulle cime di Castellfranci. Dove gli inverni sono lunghi e severi, nelle vie del borgo filtra solo il profumo della legna che arde, Michele ti strappa il cuore quando occhi negli occhi prova a contare. Ci conosciamo da 23 anni, vero? Siamo cambiati, grazie a Michele e ora ai suoi figli Felice e Nicola il suo Taurasi non rompe mai quel sacro patto con la terra, la fatica, il tempo. Neanche l'incubo dei dazi lo ha turbato. Perché lascia invariati i prezzi d'uscita, elastico il margine nella staffetta commerciale. Non c'è ristorante di livello medio che non ricarichi i suoi Taurasi. Costano almeno il triplo. Michele è il cappuccino che riceve soffrendo dal vigneto e dona con gioia. La vendemmia 2012 nel Riserva con il rosso intenso e i bagliori arancione ha una spettacolare profondità gustativa, sa essere snello e autorevole nelle note fruttate di pugno matura e ciliegia amaranto, la trama è alta e tesa fino al gran finale di tabacco, cuoio, cioccolato fondente. Girano poche bottiglie di Fiano. Sono rare come il Coda di volpe. Deve insistere. Mite e solenne, Michele non ha fretta. Sono i vitigni che aspettano lui. — a.c.

Dove

► Cantina Perillo

Castellfranci (Avellino)
tel. 347 164 0170
Vendita anche online
Prezzo in uscita 36 euro, nelle migliori enoteche 50



Le eccellenze

Vino in Porto 2000 etichette da degustare

Vitigno Italia alla Stazione marittima da domenica a martedì. Invito a conoscere le nuove produzioni Sannio, Caserta e Vesuvio in prima fila

di ANTONIO CORBO

Corre verso i primi vent'anni Vitigno Italia, rassegna italiana del vino. Tre pomeriggi, primo appuntamento domenica alle 14,30 fino alle 21. Chiusura martedì. Sede di forte suggestione, la Stazione marittima. Un tempo terzo porto del Mediterraneo dopo Genova e Barcellona, scalo dei transatlantici di piacere e sofferenza con Compagnia Italia e American Line. Portavano a New York flussi di diplomatici, uomini d'affari, ricercatori, artisti, ma nelle cabine strapiene della "Classe turistica" in stiva i migranti del profondo Sud. Luogo simbolo di un settore sempre in viaggio come il vino. Musica e Master Class completano il programma. Subito dopo Vinitaly ecco Vitigno Italia diretto da Maurizio Teti fin dalle prime edizioni. È un invito a conoscere il vino. Napoli si è rivelata una platea sempre più attenta. Trenta euro il biglietto che consente di degustare i prodotti di tutte le cantine, per circa 2.000 etichette. Ma la città gremita di turisti da domenica a martedì è anche strategica per le aziende del nord che vogliono far conoscere le loro "bollicine" ai ristoratori di Napoli, Capri, Ischia, Penisola sorrentina e Costiera amalfitana. C'è qualche novità nelle linee commerciali. A Napoli sono sempre più numerose le aziende di Calabria e Sicilia, Vitigno diventa quindi una esposizione privilegiata per i produttori del Sud, assenti nelle prime edizioni. Tra le aziende campane c'è qualche assenza. Manca Feudi di San Gregorio, la seconda cantina meridionale con 48 milioni e 30 di bottiglie.

Così come non c'è una parte di élite del Taurasi, da Salvatore Molettieri di Montemarano e Michele Perillo di Castellfranci, che è in questa pagina nella rubrica "I signori del vino". Manca anche Villa Raiano che si segnala per i suoi eccellenti cru di bianchi a San Michele di Serino. «Ci siamo noi» assicura Domizio Pigna, presidente di Guardiense, con le due importanti linee di Pietra Lavica e Janare. È importante per la kermesse, contando l'azienda di Guardia Sanframondi 6 milioni e prodotti di ottimo mercato in America, potendo esporre la scritta "Non contiene solfiti". Qualificata la partecipazione di vini ben gestiti dai consorzi di tutela. Quelli del Sannio con Libero Rillo, di Vitica con Cesare d'Avenia con il meglio della produzione casertana, del Vesuvio guidato da Ciro Giordano. Tre zone in forte ascesa. Falanghina e spumanti vanno forte tra i bianchi del Sannio, ma sta emergendo con prepotenza il rosato. Due esempi. Proprio quello di Libero Rillo (Fontana vecchia) e l'altro di Paolo Cotroneo, "Mongolfiere a San Bruno". Cesare d'Avenia anche al Vinitaly ha presentato per il Vero il suo Coda di Pecora "Sheep", curato nel profilo enologico dal winemaker Vincenzo Mercurio. Come tutti i prodotti benedetti dal vulcano, i vini vesuviani si impongono sui nuovi mercati per freschezza ed eleganza. Maria Paola Sorrentino che ne produce di ottima qualità, presidente del Movimento turismo del Vino, annuncerà per il 18 maggio un'altra iniziativa per aprire le cantine a un pubblico che negli anni è passato dalla curiosità a qualche sbornia a una evidente competenza.

Il posto insolito

Al Vomero Katharina e le Lofoten

Locale grazioso e alternativo Baccalà, salmone e caviale del Vichingo Nero

Sapeva di essere ammirata. Oltre vent'anni fa usciva dalla bottega di via Amendola per attraversare Somma Vesuviana come una miss in passerella.

Quella bella signora con i capelli biondo miele è al Vomero. Figlia di pescatori di trote nei fiordi, lascia l'arcipelago norvegese delle Lofoten per seguire in Italia Biagio Cimmino, disinvoltato capellone con faccia scura e basettoni, un tipo per le ragazze del circolo polare artico.

Biagio, detto Pesetas al mercato del pesce di Madrid, con il miglior merluzzo nordico esalta il culto del baccalà nei paesi vesuviani. Katharina Mosseng ora allarga il giro a Napoli. Locale grazioso, originale. Alternativo. C'è Raul. Il figlio di una leggenda di provincia, Il Vichingo Nero.

Per chi cerca baccalà, salmone e caviale, è il posto giusto. Anche per un aperitivo di lusso. Fabio, ragazzone biondo, laureato in Scienze motorie, è abile in cucina. Tiziana, figlia di un generale, raffinata ragazza leccese. Baccalà con ceci croccanti, crema di ceci, ciliegino semi dry. Alla Vesuviana con olive taggiasche e capperi. Ai ferri e fritto.

"Poké 69" è salmone affumicato, mango, avocado, cipolla spicy e mais tostato. Svelta il filetto di salmone marinato con "seaweed" (alga marina) scarola, olive e capperi. Tra i bianchi, l'Alberata di Tenuta Fontana.

— a.c.

Dove

► Seafood Sixtynine Lofoten

Ristorante e take away, via Bernini. Vendita di baccalà, caviale, salmone. Sei pezzi o un piatto sui 15-16 euro



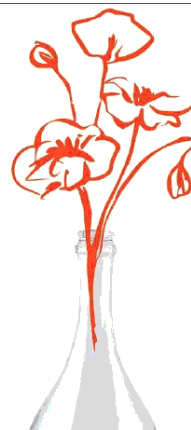
DSGLASS

"Il vino è il canto della terra verso il cielo."

Luigi Veronelli

DSGLASS contenitori in vetro da oltre 70 anni

Via Sette Re 80022 Arzano (NA) +39 081 19168265 info@dsglass.it www.dsglass.it



LA XIX EDIZIONE Alla Stazione Marittima da ieri a domani con oltre 250 aziende vinicole e 2000 etichette

Napoli accoglie Vitignoltalia

DI RENATO PALLAVICINI

Tomano le giornate del vino a Napoli con **Vitignoltalia** 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. L'evento, inaugurato ieri, si concluderà domani, 13 maggio. Con oltre 2000 etichette in degustazione, di 250 aziende vinicole, l'appuntamento si conferma un hub privilegiato per produttori, operatori e appassionati, offrendo una visione trasversale sul patrimonio vinicolo italiano.

«Il ritorno di **Vitignoltalia** segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di **Vitignoltalia** – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immanicabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia». «Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – aggiunge Maurizio Teti – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore».

Vitignoltalia 2025 raduna in un solo luogo la geografia completa del vino italiano. Più di 250 aziende presenti in rappresentanza delle principali regioni vitivinicole del Paese, con un totale di circa 2000 etichette in degustazione. Dai bianchi alpini ai rossi del Sud, dai vini vulcanici alle bollicine di montagna, passando per piccole produzioni artigianali e grandi nomi della scena enologica nazionale: il parterre dell'edizione 2025, insomma, racconta l'identità plurale del vino italiano.

Una selezione che affianca realtà storiche e cantine emergenti, restituendo un panorama vitivinicolo autentico, dinamico e radicato nei territori.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a un ampio spazio ai terroir più interessanti, grande presenza delle aziende del Friuli



Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli.

Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Oltre alla ricchissima proposta enologica, come ogni anno, **Vitignoltalia** 2025 propone un calendario di appuntamenti pensati per coinvolgere tutti i sensi.

Tra gli highlights, le esperienze immersive firmate Coravin in collaborazione con 100 Best Italian Rosé, dove il vino incontra la musica in un percorso sensoriale raffinato e coinvolgente.

Grande attesa anche per il debutto del VR Winestour, un viaggio virtuale che consente di esplorare i territori del vino italiano attraverso la tecnologia della realtà aumentata. Un modo innovativo per accorciare le distanze tra le cantine e il pubblico, valorizzando le radici di ogni calice.

L'edizione 2025 guarda con decisione al mercato globale. A conferma dell'anima business-oriented dell'evento, torna l'educational tour dedicato ai buyer internazionali, che avranno l'occasione di visitare le aree vitivinicole dell'Irpinia e del Sannio.

Un progetto che mette al centro i territori e punta a costruire relazioni commerciali durature, favorendo l'export dei vini italiani sui mercati esteri.

Va visto anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che **Vitignoltalia** ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-ori-

ed con il trade e importatori.

Nel fitto programma di **Vitignoltalia** 2025 trovano spazio numerose masterclass e degustazioni guidate che animeranno le tre giornate della kermesse. Tra i momenti più attesi, l'appuntamento con i vini del progetto "Wine Cube" in collaborazione con Vinhood e quelli di Le Donne del Vino della Campania, che porteranno in degusta-

zione etichette simbolo della viticoltura al femminile. Non mancheranno approfondimenti dedicati alla mixology con il format "Il Vino al Bicchiere" e focus tecnici sul servizio del vino. Inoltre, tra i seminari in calendario, spiccano quelli dedicati all'evoluzione delle denominazioni e al futuro della distribuzione.

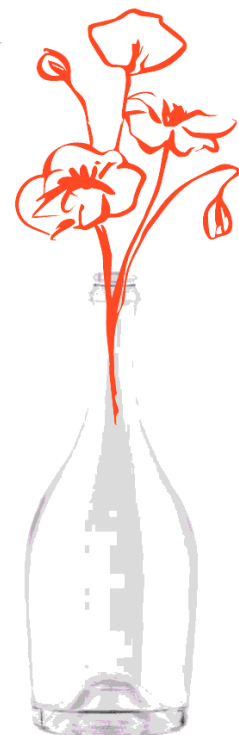
© RIPRODUZIONE RISERVATA



“Il vino è il canto della terra verso il cielo.”

Luigi Veronelli

DSGLASS contenitori in vetro da oltre 70 anni.



Via Sette Re Arzano (NA)
+39 081 19168265
info@dsglass.it
www.dsglass.it

Torna Vitigno Italia dall'11 al 13 maggio. 200 aziende alla Stazione Marittima

Tornano le giornate del vino a Napoli con VitignoItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, sempre sostenuta dall'assessorato regionale all'Agricoltura, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno,

ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire. "Il ritorno di VitignoItalia

segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia - Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Oltre

agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE. Presenti tutti i consorzi campani con una degustazione speciale con i buyers.



34

Speciale

M

Domenica 11 Maggio 2025
ilmattino.it

Il direttore Maurizio Teti

«Napoli, hub decisivo per il mercato dei vini»

Egidio Mosca

È davvero ricco il calendario di proposte e appuntamenti che caratterizzeranno Vitignolitalia 2025 diretto da Maurizio Teti, una nuova edizione che, come ogni anno, celebra l'eccellenza enologica tricolore ma al tempo stesso il valore culturale del vino come simbolo di identità e convivialità italiana.

A questo proposito, com'è stato il percorso di Vitignolitalia in questi 19 anni? Dalla prima edizione, quante e quali sono le differenze all'interno della manifestazione?

«19 anni fa sembrava impensabile che Napoli potesse diventare uno degli hub di riferimento per l'enologia nazionale. Ai tempi, il mondo del vino era appannaggio di ancora poche realtà già affermate nel settore e i vini della Campania non godevano della stessa reputazione attualmente raggiunta. Oggi, non solo Napoli è diventata una città attrattiva in modo trasversale, dove il vino continua a rappresentare un importante driver di sviluppo, ma anche tutta la regione è cresciuta in termini di numero di aziende e soprattutto a livello di qualità della produzione. In questo scenario, Vitignolitalia ha rappresentato una sorta di esperienza pionieristica, per molti addirittura un azzardo. Qualcuno mi faceva notare che era assurdo proporre un evento con queste caratteristiche in un contesto spesso ai limiti dell'accettabilità. Ora alcuni nomi importanti del settore, e li ringrazio per questo, parlano di Vitignolitalia come di una grande intuizione che, anno dopo anno, continua a brillare di luce propria, da un

► «Ecco perché vengono i consorzi anche dalle altre regioni vinicole» ► «Campania su per numero di aziende e a livello di qualità della produzione»

lato come vetrina dell'eccellenza del vino tricolore dall'altro facendo di Napoli un'occasione imprescindibile per gli appassionati e per gli operatori del settore, provenienti dall'Italia e dall'estero. E un po' mi inorgoglisce il fatto che per questa edizione molti facciano a trovare una sistemazione perché la città è sold out. Ovviamente non dico che il merito sia di Vitigno ma un mattoncino in questa bella costruzione lo abbiamo messo anche noi».

Un vero e proprio parco divertimenti per i wine lover ma anche un fondamentale punto d'incontro tra produttori e trade. E' proprio qui che risiede l'unicità di una manifestazione come Vitignolitalia?

«Sì, è l'unione di diverse anime orientate a valorizzare il vino in tutte le sue sfaccettature. Come sappiamo il vino è un concentrato di storie di uomini e di territori, un motore di socialità che unisce a tavola e non solo. Ma il vino è inoltre un mercato trainante del nostro Paese, un veicolo di scam-



bi anche in questo senso, a livello economico. Per questo motivo ogni anno il nostro obiettivo è quello di mettere in scena un programma di contenuti sempre più trasversale, che possa raccontare il valore intrinseco del vino in relazione a diverse espressioni culturali, alle nuove tecnologie e ai

principali trend di settore. E, al contempo, riservare spazio al business con occasioni dedicate, sia all'interno che fuori dagli spazi della manifestazione. Anche quest'anno, infatti, giornalisti del settore e buyer internazionali, oltre 30 provenienti da gran parte del mondo, avranno la possibilità di entra-

re nelle cantine della nostra regione per dialogare direttamente con i produttori, vedere da vicino le nostre terre e conoscere il vino direttamente da dove nasce. Incontri che andranno in scena in alcuni dei luoghi più interessanti del vino campano, importanti occasioni di apertura all'internazionale ma che partono direttamente dal territorio, per dare la possibilità a chi viene da lontano di conoscere ogni realtà dall'interno».

A proposito di chi viene da lontano, immaginiamo sia motivo d'orgoglio anche il fatto che importanti Consorzi del nord puntino da anni su Vitignolitalia.

«Assolutamente sì. Lo riteniamo una sorta di endorsement per la nostra manifestazione e, al tempo stesso, il riconoscimento di Napoli come un mercato credibile che conta su una base di appassionati importante. E ci piace pensare che un paio di generazioni di questi winelover si siano formate, almeno in parte, anche frequentando la nostra manifestazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli Show cooking su il vino e il mare



Domenica e lunedì, condotte dal direttore de La Buona Tavola Magazine Renato Rocco (nella foto) si terranno quattro showcooking con l'utilizzo di prodotti ittici proposti da aziende campane in abbinamento ai vini presenti nell'ambito della rassegna selezionati dall'AIS Campania

Domenica

17.30 Chef Helga Liberto esperta lievistica realizzerà un Pan salato alle alici di IASA

18.30 l'influencer-chef Max ai Fornelli utilizzerà per un gustoso piatto di pasta i prodotti di Excelsior brand di punta di Unifrigio Gadus

Lunedì

17.30 lo chef Giuseppe Giuliano de Osteria del Re Ngiluz a Via Duomo proporrà un primo con la ricciola sott'olio di Irtica Cilentana

18.30 l'executive chef del DejaVu di Pozzuoli Cristian Oliviero valorizzerà le spigole dell'azienda Acquamarina



**NAPOLETANI
ALL'ESTERO**



IN EDICOLA

Insieme al Mattino è in vendita in tutte le edicole della Campania il volume curato da Luciano Pignataro "Le ricette delle nonne". Si tratta di cento preparazioni tradizionali che sono proposte da cuoche dei migliori agriturismo della Campania, autentiche che conservano davvero le tradizioni oltre che in qualche trattoria che valorizza il passato. A 3,80 euro.

Da Ercolano ad Amsterdam: Ornella Parascandolo converte la propria attività di rappresentante dopo il Covid e con il pugliese Roberto Cimmino apre un caseificio di successo usando latte di bufala di una fattoria olandese

Nella foto a lato Ornella Parascandolo e Roberto Cimmino nel loro caseificio ad Amsterdam. In basso una burrata, il latticino più cult del momento nel settore Horeca

Katia Perrone

Portare un po' di Campania, ma anche un po' di Puglia, in Olanda. Ornella Parascandolo, ha lasciato Ercolano, si è trasferita ad Amsterdam, e ci è riuscita, portando sulle tavole degli olandesi mozzarelle, burrate e stracciatelle. E lo ha fatto in un periodo in cui, a causa del Covid, tutto si fermava, tranne lei.

La sua avventura nei Paesi Bassi è iniziata nel 2019, esattamente sei anni fa, ed è da allora che, lontana da casa, porta invece nelle case degli olandesi un po' del sud Italia che tanto le manca. L'abbiamo scoperta girovagando tra alcune delle città più belle del Paese Bassi, alla ricerca di quei sapori e di quei gusti nostrani nei bistrot, ristoranti e pizzerie dei tanti connazionali che proprio nel paese dei mulini a vento, dei canali e case galleggianti hanno fatto fortuna, o per lo meno hanno trovato la propria strada. Così ci siamo ritrovati in una zona periferica di Amsterdam siamo andati a trovarla. E' proprio lei ad aprire la porta. Un sorriso stampato sul volto e i suoi occhi azzurri sono la prima cosa che si nota.

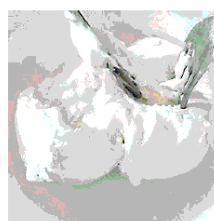
Capelli raccolti in una cuffietta, un camice bianco e immacolato, l'imbarazzo non manca, così come la gioia e l'accoglienza calorosa e spontanea di chi, da italiano, si ritrova finalmente faccia a faccia con un suo connazionale in un paese straniero. Con l'emozione che le si legge negli occhi ci fa strada nel suo regno, in quello che è diventata la sua azienda e il suo luogo sicuro, se pur lontano dagli affetti. Dove la lavorazione del latte fresco di bufala di una fat-



Mozzarella treccia e burrata made in Holland

toria vicina prende forma ogni giorno dalle sue mani e da quelle di Roberto Cimmino, il suo socio in affari, e diventa cuore e involucro di burrate, stracciatelle e mozzarelle.

E' un piccolo caseificio artigianale il suo, con le vetrine fronte strada, con un piccolo locale utilizzato come negozio per le consegne e sul retro un laboratorio con un grande tavolo, i macchinari, il frigo, una piccola statua di San Pio da Pie-



tralcina, e dove insieme a Roberto porta avanti la produzione di latticini che consegnano a giorni alterni dopo aver ricevuto sul sito le ordinazioni settimanali da privati, da ristoranti locali, distributori e piccoli supermercati. «Tutto è iniziato sei anni fa - racconta Ornella - quando durante il periodo covid tutti erano chiusi in casa ed io, forte della mia esperienza di rappresentante maturata in Italia, prendevo le ordinazioni da tante famiglie olandesi che volevano mangiare bene ma non potevano andare al ristorante. Così ero riuscita ad inventarmi un lavoro e a consegnare i prodotti, che mi facevo arrivare dall'Italia, direttamente a casa loro. Poi quando tutto è ritornato alla normalità e abbiamo ripreso ad uscire nessuno aveva più bisogno di me così, dopo aver conosciuto Roberto, lui già esperto casaro sulle navi da crociera, abbiamo deciso di fare il grande salto e mettere su qualcosa di nostro».

Ed è stato più semplice che farlo in Italia, racconta. «Sono stati necessari appena 50 euro per aprire la partita iva e poi compilare tutta la modulistica online senza andare in nessun ufficio. Dal sito "La Burrata" gestisco ogni ordine d'acquisto e qui da noi i clienti fanno solo il ritiro. Mi occupo anche della contabilità e insieme a Roberto anche della produzione. Non realizziamo solo mozzarelle di bufala, ma anche nodini, stracciatella, primo sale e le burrate con la stessa tipologia di latte e vanno a ruba».

E non è difficile crederle, perché basta impugnare una forchetta ed affondare il coltello per dividere in due una burrata che la sacca compatta di pasta filata, stretta da un piccolo chignon, si apre per liberare un cuore morbido di sfilacci di mozzarella e panna. Poi con un sorriso che le illumina il viso e lo sguardo rivolto alla piccola statua di San Pio, garbatamente sussurra «se Dio vorrà, ce la faremo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Napoli



Vitigno Italia, i tre giorni alla Stazione Marittima

Tornano le giornate del vino a Napoli con **Vitigno Italia 2025**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da **domenica 11 a martedì 13 maggio** per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire. «Il ritorno di **Vitigno Italia** segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, Direttore di **Vitigno Italia** - Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immane della manifestazione. Proprio in quest'ottica abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicred, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia». Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Grant Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che **Vitigno Italia** ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Torna a Massa Lubrese "La Tavola dei 300", presentazione a Palazzo Raja

Tutto pronto per la seconda edizione de **La Tavola dei 300**, l'evento organizzato dall'Associazione Ristoratori Lubrensi per celebrare le eccellenze enogastronomiche e paesaggistiche di Massa Lubrese. Oggi a Palazzo Raja, conferenza stampa di presentazione del fitto programma della kermesse di enogastronomia.

La giornata sarà arricchita da una visita guidata al vivaio del Comandante Mastellone, un'occasione unica per immergersi nei profumi e nei colori delle coltivazioni locali: fiori, ortaggi, limoni, ulivi e arance che raccontano l'anima agricola del territorio. «La Tavola dei 300 è nata come iniziativa di marketing territoriale - spiega Francesco Gargiulo, presidente

dell'Associazione Ristoratori Lubrensi - per promuovere e far riscoprire i nostri 18 borghi, ognuno con caratteristiche ambientali e gastronomiche uniche». Grande attenzione, dunque, alla valorizzazione delle specificità locali: la nuova edizione si arricchirà di due giornate di Experiences, tra degustazioni, visite guidate a limoneti e uliveti, e

laboratori su antiche ricette, come la preparazione artigianale del limoncello e delle confetture di agrumi. Il momento clou sarà tra il 18 e il 19 giugno: la frazione di Monticchio ospiterà una vivace serata di street food, mentre a Massa Centro si svolgerà l'attentissima cena conviviale **La Tavola dei 300**.

antonino siniscalchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**IN VINO
VERITAS**



A cura di
Luciano
Pignataro

CIARARIIS BIANCO 2019 RAFFAELE PALMA

Ginestra, l'uva gentile della Costiera Amalfitana vinificata in purezza

Ginestra è il nome di un fiore ma anche di un vitigno della Costiera Amalfitana e da qualche tempo anche di un vino perché Raffaele Palma ha voluto vinificarla in purezza senza altre uve. La proviamo durante un pranzo particolare organizzato da Marco Contursi da Gennaro Coppeta, patron di Resilienza, in cui abbiamo mangiato la pasta nuorese filindeu in brodo di agnello finemente filtrato. Come ben sanno i sommelier, l'abbinamento con il brodo è sempre molto difficile, ma in questo caso questo bianco ricco

di carattere, profumato, ha trasmesso il sole e le erbe della collina da cui si guarda Maiori sapientemente restaurata da Raffaele. Una azienda di oltre 20 ettari in cui i 7 vigneti convivono con gli ulivi e i limoni, tutto a marchio europeo e certificato biologico. Una Costiera che si conosce dopo ma che dopo aver bevuto un sorso di questo Ciarariis cercherete in tutti i modi di conoscere a fondo.



CIARARIIS BIANCO
IGP 2019
RAFFAELE PALMA
MAIORI
Località San Vito
Tel. 335 7601858
raffaelepalma.it
Ettari: 22 di cui
7 a vigneto
Bottiglie: 20.000

**IL POSTO
GIUSTO**



A cura di
Santa
Di Salvo

CASA LERARIO MELIZZANO

Dai ravioli al maialino una cucina country style tutta prodotta in famiglia

Negli anni Casa Lerario costantemente migliora e nulla ha più da imparare dagli chef stellati che spesso ospita. Una ristorazione avviata nel '97 con pochi coperti oggi è una realtà dove l'ispirazione country si sposa alla filosofia della tavola. Tutto è prodotto in proprio: ricotta e formaggi dalle pecore di Frasso Telesino, affettati dai maiali allevati a Venafro, frutta e verdura dai frutteti circostanti e dall'orto di casa, olio e vino dalle terre di Melizzano. Pietro Lerario e l'insostituibile mamma Tatiana hanno

costruito un gioiello di accoglienza. Capaci di cambiare menu ogni settimana. Dopo la batteria di antipasti e pizze rustiche, primi eleganti come il carnaroli limone e pistacchi e i ravioli farciti di funghi e tartufo con fonduta di caciocavallo e zucca, poi il maialino alla brace affumicato e sfumato alla birra, infine la mitica torta al cioccolato. Tutto servito con semplicità e nella bellezza.



CASA LERARIO
MELIZZANO
(Benevento)
Contrada Laura, 6
Tel. 0824-944018
360.847848
Chiusura: mai, solo
su prenotazione
Prezzo medio
45 euro

36

Speciale

M

Domenica 18 Maggio 2025
ilmattino.it

La nuova edizione

Luciano Pignataro

Quante prime edizioni di qualcosa abbiamo visto ogni anno nascere grazie al sostegno pubblico? Con la sola forza dei privati e della cultura, oltre che dell'amore che le organizzatrici hanno per questa città, Wine&Thecity sta per diventare maggiorenne: dal 20 al 24 maggio torna a Napoli la 17esima edizione della rassegna diffusa. Nata come fuori salone di **Vitigno Italia**, la manifestazione ideata dalla giornalista Donatella Bernabò Silorata accompagna il maggio napoletano con una serie incredibile di piccoli e grandi eventi in cui il vino, con il cibo, riscopre la sua funzione più importante: far star bene le persone ed essere occasione di incontro, conoscenza e divertimento. Oltre 100 cantine provenienti da diverse regioni e la città sono così i protagonisti del progetto che, primo format di evento diffuso a Napoli, mette in rete piccole e grandi realtà cittadine, imprese e soggetti culturali all'insegna dell'ebbrezza creativa, pay off storico della manifestazione. L'immagine di questa edizione, disegnata dall'agenzia Dablu, è un vortice, simbolo di energia, vitalità e movimento.

Si parte martedì nell'ex Ospedale Ravaschieri alla Riviera di Chiaia: i vini del Consorzio del Vesuvio accompagnano il percorso gastronomico a cura di Alba catering, con le perle di mozzarella e il prosciutto al taglio di Ciro Amodio 1825, i pani e i prodotti da forno del Panificio Moccia. Lo chef ospite è Gianluca D'Agostino del ristorante Joca, mentre il finale, a cura di Mulino Caputo, è con le creazioni dei pasticceri Salvatore Capparelli di Napoli e Pasquale Pesce di Avella. La musica di Blue Mood Duo apre la serata che continua alla consolle Dj Cerchietto. Voluta dalla Duchessa Teresa Fieschi Ravaschieri in memoria della figlia Lina, e inaugurato nel 1880 lungo la Riviera di Chiaia, «il Ravaschieri di via Croce Rossa» fu il primo ospedale chirurgico pediatrico italiano e oggi è sede della Fondazione Santobono-Pausilipon. La sera-

LA STORICA KERMESSE IGNORATA DA TUTTI GLI ENTI PUBBLICI «CI REGGIAMO GRAZIE AI PRIVATI CHE CREDONO IN NOI»

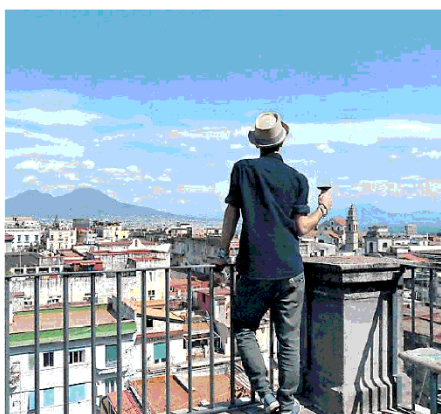
Wine&theCity a Napoli cinque giorni di festa itinerari e degustazioni

Il format ideato da Donatella Bernabò compie 17 anni di «ebbrezza creativa» Decine di eventi dal 20 al 24: l'immagine racconta «energia, vitalità e movimento»

ta, ticket di 50 euro, è organizzata con la neonata Associazione We Chiaia ed è a sostegno dei suoi progetti.

Dal 21 al 24 maggio, si prosegue con una serie di appuntamenti diffusi oltre al giovedì che anima l'intero quartiere di Chiaia. Il 21 maggio tappa al bistrot ristorante Essencia in piazza Santa Maria La Nova con i vini di Cantine I Favati e il 23 maggio sul roof top del Grand Hotel Oriente con Casale del Giglio e all'Hotel Continental con Sorrentino.

Il 24 maggio mattina Wine&Thecity entra in punta di piedi nella Chiesa di Santa Maria della Vita, nel Rione Sanità, sede del Centro La Tenda, l'Associazione fondata nel 1981 da Padre Antonio Vitiello. Un'occasione per scoprire il complesso di 2000 metri quadri, noto come Ospedale San Camillo, con la Chiesa cin-



quecentesca e il Chiostro con giardino. Il progetto VVVita, delle giornaliste Monica Piscitelli e Laura Guerra, punta a recuperare e raccontare questo angolo di Napoli segreta. Intervengono Nicola Romano, coordinatore dell'area Povertà estrema e l'architetto Renato Carrelli. Partecipa padre Antonio Vitiello. Le operazioni di pulizia del giardino del chiostro sono state realizzate pro bono dalla società Euphorbia specializzata nella manutenzione di parchi e giardini storici. Si inizia con la visita guidata e si prosegue con la degustazione delle pizze nel ruoto di Ciro Oliva di Concettina ai Tre Santi in abbinamento alla Kombucha artigianale a fermentazione naturale di Wild Ferment. Si conclude con i dolci del pasticciere Francesco Lastra. Questo evento rientra nei progetti di Wine&Thecity per il

sociale, la partecipazione prevede un contributo di 25 euro e i proventi sono destinati alle attività di valorizzazione del complesso.

Il 24 maggio sarà il gran finale di questa 17esima edizione in vigna, in un luogo antico e leggendario: il Lago d'Averno nei Campi Flegrei. Appuntamento al tramonto per una serata tra mito, archeologia, gusto e tanta natura. Si comincia con la passeggiata archeologica alla scoperta del cosiddetto «Tempio di Apollo», in realtà la sala di un vasto complesso termale, uno dei numerosi impianti edificati dai Romani nei Campi Flegrei per sfruttare le sorgenti di calore naturale. Si continua a tavola, tra i filari di piediroso e falanghina dell'azienda vinicola Cantine dell'Averno: un allestimento in esclusiva per Wine&Thecity, una decina di tavoli tra le vigne, piedi nella terra, sguardo sul lago e cielo per soffitto. La cena è servita, la cucina schietta del territorio, tra orto e mare, fresca e rispettosa del territorio, incontra i vini della famiglia Mirabella: Falanghina e Piediroso da viti a piede franco. A tavola i pani del Panificio Moccia e l'aceto di Melannura e Balsamico di Acetificio Andrea Milano. Il dessert - offerto da Mulino Caputo - è una creazione del pastry chef Angelo Tramontano.

Wine&Thecity è un progetto sostenuto da Acetificio Andrea Milano, Mulino Caputo, Ciro Amodio 1825, Panificio Moccia e i Partner Ais Campania Napoli, Alba Catering, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, media partner Napolidavivere.

info sul programma completo
www.wineandthecity.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giovedì di shopping e di vino Chiaia quartiere in festa

co Piccolo: in abbinamento i vini di Casa Setaro, eccellenza del Vesuvio. Si prosegue lungo via Vittoria Colonna dove aprono le porte ai wine lover gli spazi di Engel & Völkers con i vini di Temuta Loffredo, di Sisimbro Luxury con i vini di Masseria Campito dall'agro aversano e della Galleria Vp Factory di Gennaro Regina dove il vino protagonista è il rosso Tatanni del Casino di Sala da Panzano in Chianti.

Le storiche strade dello shopping e della Movida diventano



un'occasione per trascorrere un bel pomeriggio. Ovunque c'è qualcosa da vedere.

In via Nisco è protagonista la boutique White che presenta i vini di Casale del Giglio. In largo Ferrandina, nel cortile del civico 1, si brinda da Sheri di Oreste Cincini con i vini di Casa Setaro. A pochi passi, merita una sosta, Mabruk di Brigida Ricci in via Belledonne, dove, tra creazioni artigianali e pezzi unici, si degustano i vini di Cantine dell'Averno. In via Bisignano

Room 59 accoglie i vini di Salvatore Martusciello, mentre in via II Alabardieri i gioielli scultorei di Alessandra Libonati incontrano i vini della cantina Famiglia Pagano 1968. In via Cavallerizza nella boutique di Lalilab shop moda e vini con Cantine Federicane, da Pensiero-verde arte, fiori e creazioni uniche incontrano i vini di Pippo Greco. Da Joca Restaurant, in Vico dei Sospiri, lo chef Gianluca D'Agostino esalta i vini di Casale del Giglio con le sue tapas gastronomiche, in mostra Cigno-oro nuova collezione di Bhuni ceramica.

In via Vetriera, le bollicine di Masseria Frattasi accompagnano l'aperitivo di Novelli Arredamenti.

Il programma completo
[Su www.wineandthecity.it](http://www.wineandthecity.it)



Corriere del Mezzogiorno | Sabato 10 Maggio 2025

ECONOMIA | 7
NA📌 **Martedì si presenta «50 vini di nicchia (ma non troppo)» di Gimmo Cuomo**

Torna VitignoItalia: 200 cantine, 2000 etichette

Duecento cantine provenienti da tutta Italia. E duemila etichette in esposizione e degustazione. Da domani a martedì 13 maggio la Stazione Marittima di Napoli, al molo Angioino, ospiterà l'edizione 2025 di «VitignoItalia», uno dei più importanti eventi fieristici del panorama enologico nazionale. Anche quest'anno produttori, giornalisti specializzati e *wine lovers* si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i *terroir*. «Quest'anno — sottolinea Maurizio Teti, direttore della manifestazione — vogliamo davvero andare oltre. Ci stiamo avvicinando sempre di più al ventesimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il

tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dai contributi della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e *networking* con buyer e operatori del settore».

In questa edizione il *parterre* delle cantine sarà particolarmente ricco. E sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da



Il direttore Maurizio Teti (VitignoItalia)

importanti realtà del Sud Italia, tra cui l'Azienda regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio

Doc Friuli. Ed ecco alcuni tra i principali appuntamenti. Si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15 con «Sicilia enologica: vini e territori» e, alle 16.30, con l'incontro «Le Bollicine di Sicilia», che lascerà poi spazio, alle 18, alle bollicine venete con la *masterclass* «Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno glera». Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria. Alle 15 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro «Jamin - la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva». Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione «Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno» alle 16.30, e poi ancora in

Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 «Da quarant'anni con amore immenso». Molto ricco anche il programma dell'ultima giornata. Alle 10.30 si inizia con la *masterclass* «Cosa bolle in Campania» incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento *vis à vis* tra i vini campani e friulani con l'incontro «Refosco dal peduncolo rosso Doc Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei Dop: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania». Ultimo appuntamento alle 17.30 con il talk «Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo», che vedrà inoltre la presentazione in anteprima della guida di Gimmo Cuomo edita dal *Corriere della Sera* «50 vini di nicchia (ma non troppo)». La pubblicazione sarà distribuita venerdì 16 in Campania in allegato al *Corriere* e a *Sette*, senza alcun sovrapprezzo.

Anna Santini
© RIPRODUZIONE RISERVATA



DI PIERLUIGI FUSCO

Un pubblico eterogeneo, affluente e curioso ha animato l'apertura di VitignoItalia 2025 che si conclude oggi alla Stazione Marittima di Napoli. Il format si conferma vincente: oltre 300 cantine da tutta Italia, oltre 1000 etichette in degustazione, buyer internazionali, professionisti, appassionati e turisti in arrivo dalle navi da crociera ormeggiate a pochi metri dall'ingresso, che hanno trovato nell'evento un'esperienza di wine travel completa, culturale e sensoriale.

La nuova edizione parla la lingua delle nuove generazioni del vino. Giovani produttori e produttrici hanno dato voce a una viticoltura radicata nei territori, ma consapevole della necessità di comunicare, raccontare, innovare.

«Il produttore deve essere un ambasciatore del proprio

LA KERMESSE Alla Stazione Marittima oltre 1000 etichette per la degustazione

Vitigno Italia, le cantine si raccontano

territorio», afferma **Adolfo Scuotto** (Tenuta Scuotto), che porta avanti la passione trasmessagli da padre e nonno, ai quali ha dedicato il suo Fiano in purezza "Oì Nì". «La vera sfida oggi è usare un linguaggio accessibile. Il vino non deve intimidire: è una bevanda edonistica e democratica». E proprio sul cambio di paradigma comunicativo insiste anche **Emilia Pizzi** (Tenuta del Meriggio, Montemiletto) elogiata durante l'evento per il Taurasi Docg Riserva 2015 "Colle dei Cerasi": «La qualità si costruisce dalla vigna. Ma è fondamentale anche l'esperienza in azienda: degustazioni, ospitalità, apertura. Così il pubblico entra davvero in contatto con ciò che siamo». Accanto a loro, anche chi porta avanti l'identità di territori più lontani, come il trentino **Andrea Recchia** (Rechof Spumanti): «Il metodo classico è parte della nostra storia. Ma oggi è Napoli che ci interessa: vogliamo che le nostre bollicine vengano capite, bevute, amate anche al Sud». Un dialogo Nord-Sud che è uno dei punti di forza storici di VitignoItalia e che trova piena espressione in questa edizione.

L'interesse per le bollicine è confermato anche da realtà leader del mercato come Villa Sandi, presente con il proprio team commerciale. «Il Prosecco è ormai un'abitudine globale», spiega **Antonio Salvo Rossi**, area manager HoReCa. «Ma cresce la curiosità anche per i nostri metodo classico, come l'Opere Trevigiane. I buyer in-

ternazionali cercano autenticità e storytelling, non solo prodotto».

La presenza di pubblico straniero è stata evidente sin dalle prime ore. Complice la vicinanza dell'attracco crocieristico, numerosi wine lovers internazionali si sono uniti al flusso dei visitatori, dimostrando un crescente interesse verso l'offerta italiana, inclusa quella "di nicchia". Come racconta **Umberto Rusciano**, giovane sommelier per Sorrentino Vini, nel cuore del Vesuvio: «Chi viene da fuori cerca emozioni autentiche. Noi abbiamo puntato anche sulla cosmetica a base di piediroso per estendere il racconto del nostro territorio in modo originale e contemporaneo».

Tra gli assaggiatori, **Rocco Paladino** ha elogiato la presenza dello Champagne di Renard Barnier, notando inoltre l'efficacia della diversificazione regionale dei banchi d'assaggio, mentre Walter Di Fiore ha puntato i riflettori sul Chianti Classico Docg Riserva 2021 "La Forra" di Tenuta di Nozzole e sul bianco "Il Preliminare" delle Cantine del Notaio, parlando di "una prima giornata dall'impatto nazionale e turistico significativo".

Un segnale chiaro: il vino italiano – giovane, dinamico, identitario – sa ancora sorprendere. E VitignoItalia si conferma il suo palcoscenico privilegiato.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Corriere del Mezzogiorno Mercoledì 14 Maggio 2025

NAPOLI | 7

Guida ai 50 vini di nicchia Il racconto di bottiglie «a tiratura limitata»

Presentato a **VitignoItalia** il lavoro di Gimmo Cuomo
Un'occasione per parlare di dazi e prodotti de-alcolati

«È il racconto di bottiglie, nella maggior parte di casi a tiratura limitata, che esprimono la voglia di aprire nuove frontiere e sperimentare tecniche diverse in un momento storico nel quale rimanere fermi significa arretrare».

Parte da questa premessa Gimmo Cuomo, critico enogastronomico e giornalista del *Corriere del Mezzogiorno*, per spiegare il lavoro realizzato nella nuova guida *50 vini di nicchia (ma non troppo)*, presentata ieri alla Stazione Marittima di Napoli, nell'ambito

della fiera enologica VitignoItalia, e che sarà distribuita venerdì 16 maggio, senza alcun sovrapprezzo, insieme con il *Corriere della Sera* e il settimanale *Sette*.

L'evento di presentazione ha offerto anche l'occasione per riflettere sull'attuale momento del mercato del vino, con due approfondimenti che hanno visto la partecipazione, nel primo panel, del regional manager Sud di Unicredit Ferdinando Natali e del giornalista Stefano Carboni, e nel secondo confronto, anch'esso

moderato dalla giornalista Simona Brandolini, dell'autore con l'enologo Vincenzo Mercurio, e i sommelier Franco Continisio (presidente della Scuola europea) e Tommaso Luongo (presidente Ais Campania). In entrambi i dibattiti

Tra i partecipanti
Natali (Unicredit),
l'enologo Mercurio
e i sommelier Luongo
e Continisio



La presentazione Da sx Continisio, Cuomo, Brandolini e Luongo

si è parlato del possibile impatto dei dazi americani su un prodotto del made in Italy come il vino, ma anche dei vini de-alcolati, dopo il via libera del governo alla produzione anche in Italia.

«Un grosso fattore di crescita per l'export dei vini italiani si gioca sulla qualità, sui valori, e meno sulla quantità», il commento del manager

Unicredit, per il quale l'impatto dei dazi sarà minimo se si punterà su una produzione di «nicchia», che dia valore all'ambiente, alla sostenibilità, all'innovazione tecnologica.

Sul tema dei vini de-alcolati il presidente Ais-Campania ha sostenuto che «chiamare vino un prodotto che non contiene alcol è un'operazione sbagliata. Diversa è l'idea

di abbassare in maniera naturale il grado alcolico del vino, ipotesi che la comunità scientifica sta valutando».

Continisio ha aggiunto che «le richieste di vino senza alcol cominciano ad arrivare anche in Italia, per lo più dall'estero. Chiamare vino questa bevanda – ha poi riflettuto – significa scendere a patti con le richieste del mercato internazionale». Sull'argomento è intervenuto poi l'autore, che ha ricordato che il vino «è colori, aromi, gusto, ma anche ebbrezza, una componente fondamentale». Parlando invece della guida, Cuomo ha spiegato «che questa pubblicazione sui vini di nicchia completa la trilogia avviata due anni fa con i vini iconici e proseguita con gli «insoliti noti». E non nascondo – ha aggiunto – una certa malinconia per aver concluso un ciclo, una trilogia». Quattro le categorie di vino individuate nel volumetto, che boccia i vini naturali «accomunati spesso dai difetti e dalla propensione all'accescenza».

Francesco Parrella

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NAPOLI



Anche Unicredit e Multicedi presenti a Vitigno Italia 2025

Tornano le giornate del vino a Napoli con VitignoItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da **domenica 11 a martedì 13 maggio** per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire. «Il ritorno di VitignoItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia - Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia". Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che VitignoItalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



■ L'EVENTO

Anche l'Enoteca della Calabria alle tre giornate di Napoli



Vino rosso

ROMA - Ci sarà anche l'Enoteca regionale Calabria alle giornate del vino a Napoli con **Vitignitalia** 2025, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire. «Il ritorno di **Vitignitalia** - spiega Maurizio Teti, direttore di **Vitignitalia** - segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore».

Un parterre di livello completato da grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Docg e il Consorzio Doc Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.i.t.i. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del Fvg, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.







MAIN SPONSOR 

ACQUISTA I BIGLIETTI ONLINE SU [VITIGNOITALIA.IT](https://www.vitignoitalia.it) 



12 ROMA

SPECIALE ENOLOGIA

lunedì 12 maggio 2025

Roma - Il Giornale di Napoli
www.ilroma.net

DOMANI POMERIGGIO Degustazioni di vini rosati con brani abbinati ascoltati in cuffia per un'esperienza immersiva

Rosé e musica, la novità

In occasione della XIX edizione di **Vitignoitalia**, uno degli eventi più attesi nel panorama vitivinicolo italiano, si rinnova l'appuntamento con l'eccellenza enologica e l'innovazione culturale. Da ieri a domani, 13 maggio, alla Stazione Marittima di Napoli, questa manifestazione si conferma come pilastro imprescindibile per gli appassionati, i professionisti e gli amanti del buon bere, offrendo un'ampia vetrina dedicata alla diversità e alla qualità dei vini italiani. E quest'anno, il focus non si limita alla semplice degustazione: Coravin, leader mondiale dei dispositivi per il servizio al calice, insieme alla prestigiosa guida "100 Best Italian Rosé" – certificato punto di riferimento per i rosati d'Italia – presentano una proposta innovativa e multisensoriale chiamata "Coravin Sound Experience".

Una scelta che incarna perfettamente il desiderio di unire arte, musica e vino in un'unica esperienza sensoriale. Questa iniziativa, programmata per domani 13 maggio, si inserisce in quel filone di appuntamenti che cercano di ridefinire il modo di percepire il vino, spostando l'attenzione dalla mera degustazione a un coinvolgimento totale dei sensi. È una sfida, al tempo stesso affascinante e rivoluzionaria, che mira a offrire ai partecipanti un viaggio immersivo nel cuore delle eccellenze rosate italiane attraverso il potere evocativo della musica. Il teatro di questa esperienza sarà la Sala Galatea del Centro Congressi della Stazione Marittima di Napoli, uno spazio che si presta perfettamente a ospitare questa innovazione culturale e sensoriale. La "Coravin Sound Experience" si propone come un momento unico nel suo genere, un'occasione per scoprire i rosati d'Italia in modo del tutto nuovo, attraverso l'abbinamento sinestetico tra i profumi, i sapori e le note musicali sofisticate e accuratamente selezionate. La giornata sarà animata dall'intervento di Paolo Scarpellini, noto critico musicale ed enogastronomico, che assumerà il ruolo di "sound sommelier". La sua esperienza e sensibilità permetteranno di creare una colonna sonora personalizzata per ogni calice, elevando la degustazione a un vero e proprio spettacolo delle emozioni.

Gli assaggi di tre etichette d'eccellenza, tutte selezionate dalla prestigiosa "100 Best Italian Rosé", rappresentano tre in-



● Gli organizzatori dell'evento di domani pomeriggio

terpretazioni emblematiche della ricca tradizione rosata italiana. Il Solerose Langhe DOC Rosato di Fontanafredda, un'icona piemontese con una storia lunga e radicata nel territorio, incarna l'equilibrio tra eleganza e freschezza. Il Mâ Rosa Aglianico del Taburno DOCG Rosato di Nifo Sarropochiello rappresenta invece la forza e l'autenticità della viticoltura campana, un'espressione sincera e intensa delle terre del sud. Infine, il Clâr de Lune Friuli DOC Grave Rosato di Piera 1899, con la sua cifra stilistica moderna e raffinata, riflette l'innovazione e la capacità di reinterpretare il rosato in chiave contemporanea. Queste tre etichette non sono semplici vini, ma vere e proprie narrazioni di territori, tradizioni e creatività. Attraverso il loro gusto e i profumi, si scorgono le storie di uomini e donne che dedicano la vita alla viticoltura di qualità, le caratteristiche climatiche e geologiche dei luoghi di provenienza, e la passione per la ricerca dell'eccellenza. È un viaggio attraverso l'Italia, dalle Langhe al Taburno, dal Friuli alle altre regioni, un itinerario sensoriale che mette in luce la varietà e la ricchezza del panorama rosato nazionale. L'uso di tecnologie in-

novative come i dispositivi Coravin, che permettono di gustare il vino al bicchiere senza aprirne la bottiglia, aggiunge un ulteriore livello di sofisticazione all'esperienza. Questo metodo consente di apprezzare la complessità di ogni calice, rispettando l'integrità del prodotto e preservandone le caratteristiche aromatiche nel tempo. In questo modo, i partecipanti potranno immergersi nella vera essenza dei vini senza limiti imposti dalla quantità o dalla rapidità di consumo, valorizzando al massimo ogni sfumatura sensoriale. Il supporto di partner d'eccezione come DS Glass, Enoteca Il Torchio e Sori garantisce inoltre un livello di qualità e di dettaglio che rende l'evento ancora più esclusivo.

Ds Glass è una delle aziende campane di eccellenza che produce contenitori in vetro per vini e distillati ed è tra i fornitori della maggior parte delle cantine campane e non solo. L'azienda, con sede operativa ad Arzano, fornisce bottiglie classiche e personalizzate per i produttori di vini e distillati di mezza Italia. La Ds Glass si occupa della distribuzione di contenitori in vetro a 360 gradi, avendo al-



le spalle una solida storia di tre generazioni ma con la visione innovativa data da tre fratelli, Nicola, Leopoldo e Roberto Gimmelli, che nel 2013, partendo appunto dalla storica azienda fondata dal nonno, hanno dato vita alla DS Glass.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alle 17,30 nella Stazione Marittima Anteprima della guida di Gimmo Cuomo

«50 vini di nicchia», il libro del Corriere a VitignoItalia

di **Anna Santini**

I cambiamenti climatici, le tendenze salutistiche, le norme più severe del codice della strada per chi si mette al volante in stato di (presunta) ebbrezza e, per finire, i dazi voluti dall'amministrazione americana guidata da Donald Trump. Tutti fattori che, in maniera diversa, hanno un peso sul mercato del vino. La presentazione della guida "50 vini di nicchia (ma non troppo)" di Gimmo Cuomo, in programma stasera, a partire dalle 17,30, nell'ambito dell'ultima giornata della fiera enologica VitignoItalia alla Stazione marittima di Napoli, offre l'occasione per riflettere sull'attuale momento del mercato del vino. Con particolare riferimento alla realtà della Campania, una piccola (per quantità prodotte) regione del vino, ma anche un'area geografica che nella quale la

vitivinicultura può vantare una tradizione plurimillennaria e che si caratterizza per l'originalità dei vitigni autoctoni. Gli approfondimenti sul tema avverranno in due momenti successivi. Nel primo panel, Stefano Caruso, Area manager corporate Napoli UniCredit, e Stefano Carboni, docente di Sociologia dei Consumi e dei comportamenti alimentari all'Università Tor Vergata di Roma, si confronteranno sul tema de «Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e *climat change*». Si tratterà del momento di approfondimento più strettamente tecnico, nel quale emergeranno anche dati e cifre che serviranno a delineare l'orizzonte di riferimento dell'intero comparto al centro delle perturbazioni economiche. A seguire la presentazione vera e propria del volumetto, sempre moderata da Simona Brandolini. Con l'autore discuteranno su «Il territorio e le sue eccellenze» l'enologo Vincenzo



La copertina della guida

Mercurio, e i sommelier Franco Continisio (presidente della Scuola europea) e Tommaso Luongo (presidente Ais Campania). Uno dei principali spunti di conversazione sarà rappresentato dalla stessa struttura del volumetto, nel quale Cuomo ha individuato 4 distinte categorie di vini, definiti appunto di nicchia. E vale a dire, gli spumanti da vitigni campani, i vini disimpegnati (ma non per questo meno convincenti) definiti con un gioco di parole «Vini d'amare», i rosati e, ultimi ma non ultimi, vini rossi non classificati nell'ambito delle principali denominazioni regionali: si tratta per lo più, non sempre, di etichette a tiratura limitata, divagazioni risetto ai vini per così dire strategici. Ma proprio per la loro natura di outsider, possono rappresentare in prospettiva una preziosa opportunità di diversificazione. Si cercherà inoltre di comprendere in che direzione va il mercato del vino del

2025 e di individuare la collocazione delle bottiglie campane in contesto caratterizzato dalla globalizzazione. La presentazione rappresenta l'atto conclusivo del salone VitignoItalia che dallo scorso anno trova ospitalità all'interno della Stazione Marittima al molo Beverello: la fiera dedicata alle produzioni di eccellenza in ambito nazionale ha aperto i battenti domenica. Nel corso dei tre giorni il programma oltre alle degustazioni ha previsto numerosi momenti di approfondimento destinati non solo agli operatori del settore, ma anche ai visitatori appassionati. La guida di Gimmo Cuomo (che conclude la trilogia iniziata con il volumetto sui Vini iconici e proseguita con quello sugli Insoliti noti) sarà distribuita venerdì 16 maggio, senza alcun sovrapprezzo, insieme con il *Corriere della Sera* e il settimanale *Sette*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

6 | NAPOLI

Giovedì 15 Maggio 2025 Corriere del Mezzogiorno

Ecco «50 vini di nicchia», in edicola col Corriere la guida di Gimmo Cuomo

Il volume dedicato alle bollicine da uve autoctone, alle etichette d'Amare, ai rosati e ai rossi più originali

In edicola da domani (per una settimana fino a esaurimento e senza alcun sovrapprezzo) con il *Corriere della Sera* e il magazine *Sette*, la nuova guida del critico enogastronomico Gimmo Cuomo su «50 vini di nicchia (ma non troppo)». Secondo l'autore, come da lui stesso ribadito mercoledì sera durante la presentazione in anteprima nell'ambito della kermesse enologica *VitignoItalia* alla Stazione Marittima di Napoli, si tratta dell'ultimo atto della trilogia aperta due anni fa con la pubblicazione sui «50 vini iconici» della Campania, e proseguita, lo scorso anno con i «50 insoliti noti».

In questo caso viene privi-

legiata «una prospettiva inedita». E cioè, «non la celebrazione dei monumenti riconosciuti, per storia e per blasone, dell'enologia regionale, nemmeno la proposta di outsider di successo. Ma il racconto di bottiglie, nella maggior parte dei casi a tiratura limitata, che esprimono la voglia di battere strade poco frequentate, aprire nuove frontiere, sperimentare tecniche diverse in un momento storico nel quale rimanere fermi significa arretrare».

Il contesto globale, infatti, non si può definire favorevole per il comparto enologico. I messaggi salutistici, spesso distorti e diffusi con toni allarmistici, l'inasprimento

delle sanzioni per chi viene colto alla guida in (presunto) stato di ebbrezza, la spada di Damocle dei dazi per l'accesso al grande mercato degli Stati Uniti d'America rappresentano infatti dati di fatto con i quali occorre fare i conti.

Il volumetto è diviso in quattro sezioni. Nell'introduzione Cuomo confessa di non aver ceduto alla tentazione di

Sperimentazione

Nel libro il racconto di bottiglie che esprimono la voglia di aprire nuove frontiere



Sopra, il critico Gimmo Cuomo. A fianco, La copertina del libro

destinare un capitolo ai cosiddetti vini naturali proprio «per non concorrere alla legittimazione di una categoria che, non solo non si fonda su basi scientifiche, ma che ingloba prodotti molto diversi, nella maggior parte dei casi accomunati solo dalla spiccata propensione all'accescenza».

Ecco allora che nella prima sezione trovano spazio le bollicine da vitigni autoctoni della Campania a dimostrazione del fatto che il fiano, la

falanghina, il greco, ma anche il pallagrello bianco, l'asprinio e l'aglianico, non sono adatti soltanto alla realizzazione di vini fermi, ma che possono esprimersi egregiamente anche nella versione «effervescente». Ci sono poi i vini definiti con un gioco di parole d'Amare: bottiglie di immediata decifrazione, piacevoli, che possono rappresentare l'argine alla nuova tendenza, vero e proprio ossimoro, dei vini dealcolati che stanno occupando

segmenti crescenti di mercato.

Il terzo capitolo è dedicato ai rosati che un tempo erano considerati vini di serie b, né bianchi né rossi. Ma che attualmente hanno conquistato una dignità propria e riscontrano il crescente successo da parte dei consumatori. Vini, questi ultimi, che si scelgono, più degli altri anche per il cromatismo delicato e affascinante. Anche in Campania rappresentano un segmento in evidente espansione.

Ultimo, ma non ultimo, il capitolo intitolato «Profondo rosso» comprendente bottiglie non appartenenti alle principali denominazioni, ma che rappresentano delle interpretazioni prepotentemente originali dalle tonalità comprese tra il rubino e il granato. Il volumetto è arricchito dalle pregevoli, oniriche ed efficaci illustrazioni di Daniela Pergreffi. Il progetto grafico, invece, è stato curato da Silvia Marotta.

Anna Santini

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Afiorismo Sergio Leone

di Antonio Fiore

Rientra da Città del Messico a Capodichino con sei tirapugni dotati di laser (cioè in grado di emettere scosse elettriche ad alto voltaggio contro la vittima) ma la Finanza lo denuncia e li sequestra. C'era un Volt in Messico.



Stazione Marittima

Ecco i «50 vini di nicchia»

Il libro del Corriere a Vitignoltalia

di Anna Santini
a pagina 7

OGGI 23°

Sera

Vento: 7,92 Km/h

Umidità: 75%

MER

16°/22°

GIO

17°/24°

VEN

17°/22°

SAB

16°/23°

Dati meteo a cura di 5 METEO

Onomastici: Fatima, Gemma, Agnese



CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

redaz.na@corrieredelmezzogiorno.it

CAMPANIA

corrieredelmezzogiorno.it

Politica Ruotolo (Pd): cosa dice il figlio degli insulti ai parlamentari dem?

De Luca: la Regione non andrà mai in mano ai ciucci

«Nelle prossime settimane vedrete un po' di parapiglia»
Conte: «Il candidato lo sceglie il territorio, non uno solo»

I minori e il crimine

«PARANZE»
LA LEGGE
VA CAMBIATA

di Marilicia Salvia

Comprensibilmente messa in ombra dal clamore per l'elezione del Papa, la notizia degli arresti dei sedici giovanissimi camorristi accusati degli omicidi di due altrettanto giovani «colleghi» rischia di passare frettolosamente agli archivi come una delle solite, sporche pagine della nostra Gomorra quotidiana. Quegli arresti, però, non sono uguali agli altri, ai tanti cui le cronache ci hanno abituato, pur lasciandoci ogni volta sgomenti per la sproporzione tra tasso di violenza ed età dei protagonisti. Quei sedici arresti raccontano, anzi gridano di un punto di non ritorno, ci sputano addosso sangue e orrore, ci inchiodano a una realtà di arroganza criminale così parossistica e così fuori dal tempo per cui dovrebbe essere impossibile, per una città sveglia e matura, non avvertire il senso di repulsa, non ammettere la necessità di fare quadrato e di cercare ragioni profonde e soluzioni all'altezza.

continua a pagina 3

«I ciucci non possono dirigere una regione come la Campania. Non siamo tutti uguali». Vincenzo De Luca sceglie la giornata del giuramento di Ippocrate da parte dei nuovi medici per lanciare l'ennesimo affondo nella lunghissima partita a scacchi contro la sua coalizione: esclusa dalla Consulta la possibilità del terzo mandato, il presidente non accetta l'idea che i progressisti possano accordarsi per candidare un nome a lui non gradito. Come quello di Roberto Fico. Non a caso replica il leader del M5S Giuseppe Conte: «Il candidato sarà scelto dai territori. Ma intendo dire tutti i territori, non sarà una singola persona a scegliere».

a pagina 3 Brandolini

DOCUMENTO INEDITO DELL'ARCHIVIO DI STATO

È sabauda il trono borbonico
La fattura dell'intagliatore
ha posticipato l'opera al 1874Palazzo Reale
Il trono

di Natascia Festa

Il trono di Palazzo Reale è partito borbonico e tornerà a Napoli sabauda. La mutazione identitaria è avvenuta grazie alla scoperta di un documento inedito. Oggi presentazione del restauro a Torino.

a pagina 9

LA LETTERA

La scuola «inclusiva»
che emargina i nostri figli

di Andreana Balletti

Caro direttore, sono la mamma di una ragazza di 17 anni con un ritardo intellettivo moderato per sindrome genetica che frequenta il terzo anno di un istituto professionale audio video.

continua a pagina 6

LA LEGGE DI MAFFY

di Sebastiano Maffettone

Lo spirito di Agostino

Viviamo in un periodo di grande incertezza globale. Abbiamo perciò il dovere di far coincidere in prospettiva innovazione e crescita economica da un lato con progresso autentico dall'altro.

Il progresso autentico ha senso solo in termini umani, puntando sulla centralità della persona. Per noi italiani, il riferimento alla persona è naturale. La centralità dell'umano è intrinseca alla nostra storia. Da Roma antica all'Umanesimo e al Rinascimento. Ma anche per la nostra tradizione cattolica. Concetti come quelli di persona e relazione, come quelli di persona e comunità, sono in altre parole dell'Enciclica Rerum



Novarum di Leone XIII (promulgata il 15 maggio 1891). Cioè del Papa cui, a giudicare dal nome e dalle intenzioni iniziali, il nuovo Papa Leone XIV intende fare riferimento. Nella Rerum Novarum, per la prima volta la Chiesa cattolica prese posizione sulle questioni sociali e fondò la moderna dottrina sociale della Chiesa.

Come si vede, un compito non troppo differente da quello che devono affrontare le istituzioni. Il tutto nello spirito di Agostino, secondo cui la città di Dio deve essere sempre legata alla città dell'uomo. Una metafora quest'ultima idonea a sottolineare quella relazione tra persona e comunità, tra innovazione-crescita e progresso di cui in maniera più modesta e terrena noi stessi abbiamo detto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La visita Il principe nel Santuario il 15 maggio

Alberto di Monaco
va a Pompei:
mia madre Grace
devota alla Madonna

di Anna Paola Merone

a pagina 2

Il 15 maggio Alberto di Monaco si recherà al Santuario di Pompei. Questo perché sua madre Grace Kelly, ha ammesso, era devota alla Madonna del rosario (nella il principe durante l'ultima visita a Napoli nel 2018).

Calcio Il risveglio dal sogno dopo il Genoa

Antonio, credevamo
fosse amore
E invece
era un calesse

di Vittorio Zambardino

continua a pagina 11

Nessun dorme. Nel senso che pochi hanno dormito dopo il pareggio che ci ha svegliato dal sogno. E anche da svegli il lunedì è stato un hang over, un dopo sbornia o un reflusso senza fine.

TRAGEDIA FUNIVIA DEL FAITO

Ritrovata
la testa del cavo
Spunta l'ipotesi
«cedimento»

di Gennaro Scala

È stata ritrovata la «testa fusa» che potrebbe essere all'origine del crollo della cabina della Funivia del Faito, precipitata il 17 aprile scorso, giorno di Giovedì Santo, provocando la morte di quattro persone e il ferimento grave di una quinta. E quanto emerge dalle ultime attività investigative coordinate dalla Procura di Torre Annunziata, guidata dal procuratore capo Nunzio Fragiasso. La testa fusa (il cuneo in piombo che si inserisce all'estremità del cavo trainante), è stata ritrovata spezzata. Spunta quindi l'ipotesi cedimento di questo componente e non del cavo.

a pagina 6

IL COMMENTO, LO SHOW

Me contro Te,
tutto esaurito
In platea bimbi
tra 4 e 8 anni

di Caterina Arcidiacono

Me contro Te al Palapartenope di Napoli, 10 e 11 maggio: 3000 posti, tutto esaurito! Ma non è questa la notizia, bensì l'età dei gruppie: non superano la terza elementare. Una platea di bambini tra 4 e 8 anni, con madre o padre in veste di accompagnatore che canta e balla con loro. Un certo Poldo entra in scena dichiarando che ha paura del buio e di uscire dalla tenda, ma se i presenti lo aiutano ce la potrà fare. Una gamba, poi un braccio si protendono fuori dal sipario finché l'imbonitore, che si definisce direttore artistico, esce sulla scena e ringrazia i bambini per le incitazioni di supporto.

continua a pagina 10

RADIOLOGIA
CARDIOLOGIA
ANALISI CLINICHE
VISITE SPECIALISTICHEsalus
CENTRO DIAGNOSTICO

MIANO, NAPOLI • Via Miano 184 • 081 543 32 21

www.diagnosticasalus.it

Napoli

**Venerdì
Sabato
Domenica**



Giovedì
8 maggio
2025

Weekend *Architettura*

Alla Mostra d'Oltremare "Oltre il limite", workshop sulla rinascita di Fuorigrotta

La manifestazione, al via da oggi, propone il quartiere come polmone verde della città e la riqualificazione del polo fieristico

Si intitola "Oltre il limite" il workshop di progettazione partecipata, da oggi alle 10 a domenica, che intende esplorare nuove strategie per la riqualificazione del quartiere Fuorigrotta attraverso un approccio interdisciplinare tra architettura, paesaggio e arte.

L'evento, che riunirà 40 relatori in cinque tavoli di confronto e tre conferenze tematiche, ha coinvolto anche la cittadinanza, con una approfondita raccolta di dati attraverso 250 interviste. Dai primi risultati emerge la comune ambizione di avere «la Mostra d'Oltremare e il quartiere come luogo in cui natura e cultura si fondono ancora di più, con spazi per lo sport, lo svago e il tempo libero». Questo è il risultato iniziale di "Conoscenza", un lavoro di ascolto e analisi condotto da Foan (Fondazione dell'Ordine degli Architetti di Napoli e Provincia), in collaborazione col Diarc della Federico II e la municipalità 10. La manifestazione, promossa dalla stessa Foan col contributo della Regione, si apre coi saluti istituzionali di Maria Caputo (consigliera delegata Mostra d'Oltremare spa), Vincenzo Corvino (presidente Foan), Lorenzo Capobianco (presidente dell'Ordine degli Architetti di Napoli e Provincia). Ancora, Bruno Discepolo, assessore regionale al Governo del Territorio e Laura Lieto, vicesindaca di Napoli.

Tra gli ospiti, Franz Cerami, Mario Ferrara e la partecipazione degli artisti di Inward Vittorio Valiante, Andreina Moriello (in arte A_Mo), Kaf, NSN997 e Luca Eno Trimaldi.

Venerdì

9

Teatro Diana

Fino a domenica
18 è in scena
"Benvenuti in
casa Esposito",
scritta da
Alessandro Siani,
Paolo Caiazzo e
Pino Imperatore

Sabato

10

Picasso

Al Lapis
Museum nella
basilica della
Pietrasanta
una mostra con
riproduzioni e
foto di Picasso

Domenica

11

San Ferdinando

Benedetto
Casillo anche
stasera alle 18
è al San
Ferdinando con
"L'uomo dal
fiore in bocca"

Weekend



Weekend *Eventi*

Maggio dei Monumenti tour dal Vomero alla Sanità

Tanti gli itinerari guidati alla scoperta del "fuoco" tema della rassegna di quest'anno tra musei, chiese luoghi come Monte Echia e nell'Archivio di Stato

di **BIANCA DE FAZIO**
a pagina 13 ●

Weekend *Cultura*



Così era il Borgo di Santa Lucia
foto in mostra all'Archivio Parisio
a pagina 12 ●

Weekend *Sapori*



Vitigno Italia alla Stazione marittima
duemila etichette da gustare
a pagina 18 ●

Farmacie notturne

**FUORIGROTTA
BAGNOLI**

COTRONEO
Piazza M. Colonna, 21
(Via Lepanto)
Tel. 081.2391641
081.2396551

**VOMERO
ARENELLA**

CANNONE
Via Scarlatti, 79-85
(Piazza Vanvitelli)
Tel. 081.5781302
081.5567261

Per questa pubblicità su **La Repubblica Napoli:**



M&C S.p.A.

Tel. 081 4975822

Afiorismo al piano

di Antonio Fiore

Napoli, quartiere Poggioreale: durante una perquisizione i Carabinieri scoprono nei vani di due ascensori (oltre a una pistola Smith & Wesson e sei proiettili 357 Magnum) ben 697 dosi di crack, 139 dosi di hashish e 24 di cocaina. Portata massima: 534 grammi.



L'iniziativa

Guida ai 50 vini di nicchia (ma non troppo)
A Vitignolia presentato il libro del Corriere

di Francesco Parrella
a pagina 7

OGGI 22°

Coperto

Vento: 3.96 Km/h

Umidità: 69%

GIO

18°/23°

VEN

17°/23°

SAB

15°/24°

DOM

15°/23°

Onomastici: Mattia

Dati meteo a cura di L. Sestini

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

redaz.na@corrieredelmezzogiorno.it

CAMPANIA

corrieredelmezzogiorno.it

Allarme bradisismo Ieri giornata difficile con sciame di 50 scosse, una di magnitudo 4.4. Paura e tanti in strada

«Campi Flegrei, stato di emergenza»

Il ministro della Protezione civile Musumeci: «Servirà ad accelerare i tempi di intervento»

Giovani e cultura

UNIVERSITÀ BENE (DEL SUD) DA PROTEGGERE

di Paolo Ricci

Da tempo il sistema della ricerca e quello più ampio del sapere sono sotto attacco. Non è certo Trump il primo a farsi belligerante e a mettere sotto assedio le università e tutti i luoghi che, non senza difficoltà e con più di una colpa – si pensi al più recente debole approccio alla relazione tra sviluppo tecnologico e capacità critica – restano le fondamenta delle democrazie. Ripresi dai media, in verità senza particolare impegno, i tagli e le limitazioni agli Atenei americani, occorre concentrarsi su una difesa necessaria, indispensabile, che possa frenare, fronteggiare, una tendenza ormai chiara che vede parte dell'establishment mondiale limitare e condizionare gli unici campi aperti e liberi in cui poter coltivare il pensiero critico, elaborare il confronto tra civiltà, mantenere il dialogo intergenerazionale. L'altro campo minacciato è senza dubbio quello della giustizia e dei diritti, non a caso. Qualche giorno fa la questione è stata affrontata dal Corriere della Sera con una ricca intervista a Michael Sandel, filosofo politico e analista di rilievo nel panorama internazionale.

continua a pagina 7



Il governo è intenzionato a dichiarare «lo stato di emergenza di fronte al perdurare dello sciame sismico che in sue mesi ha fatto registrare tre scosse ben avvertite dalla popolazione». Lo annuncia da Roma il ministro della Protezione civile Nello Musumeci, al termine di un'altra difficilissima giornata con uno sciame sismico di circa 50 scosse, una delle quali di magnitudo 4.4 e un'altra di 3.5. Il governo insomma accelera «per assicurare la velocizzazione delle procedure in atto». Intanto l'Osservatorio Vesuviano fa il punto sulla situazione e comunica che le emissioni di gas nelle aree Solfatara e Piscarelli sono in aumento. Ieri si sono verificate tre frane.

alle pagine 2 e 3 **Dolgetto**

IL VULCANOLOGO DE NATALE (INGV)

«Andamento analogo a prima dell'eruzione che generò Monte Nuovo»

di Roberto Russo



Terremoti sempre più forti fino a quando continuerà il sollevamento. Per il professore Giuseppe De Natale (Ingv): «Quanto osserviamo dal 1950 ad oggi è analogo a quanto accadde prima dell'unica eruzione avvenuta in epoca storica: Monte Nuovo, 1538; però, queste fasi di unrest possono anche terminare, in linea di principio, senza un'eruzione». Nessuno insomma può dire tra quanto si concluderà la crisi attuale.

a pagina 5

IL SAGGIO DI CIARAVOLO

Cosa c'è dietro i femminicidi giovanili (spesso ignorati)

di Rosa Di Matteo

Il libro di Virginia Ciaravolo, *Femminicidi giovanili. Senza scampo*, sul femminicidio di Michelle Causo, recentemente pubblicato da Armando Editore, ha acceso un faro su una realtà drammatica: quella dei femminicidi giovanili, una tragedia sociale spesso «volontariamente» ignorata dalla società civile in tutte le sue componenti. Un vero pugno nello stomaco, che ci costringe a fermarci, riflettere e chiederci: «Dove abbiamo sbagliato?» In questi anni ci siamo raccontati un impegno costante e attivo nel contrasto alla violenza maschile, ma forse è tempo di rivedere seriamente la nostra narrazione.

a pagina 9

ANIMALI



Capri ora difenda la sua foca monaca È tornata dopo un secolo

di Stella Cervasio

La foca monaca gira e rigira nelle acque di Capri, si avvicina fino a farsi riprendere e poi riprende il largo, per tornare con la faccia birichina quando già un'altra notizia curiosa stava per prendere il suo posto. Erano cento anni che non si faceva vedere a Capri e il mio amico Renato Esposito che dell'isola conosce segreti e leggende, ma anche verità, dice che «bisogna crederci profondamente, quando la natura vuole dare un segno».

continua a pagina 8

CARICA A INTERIM

Musei del Vomero Gallo direttore: grande sfida

di Natascia Festa

Castel Sant'Elmo, Certosa di San Martino e Villa Floridiana, ovvero i Musei nazionali del Vomero – nuovo polo istituito dall'ex ministro Sanguiliano – hanno il loro primo direttore. E Luigi Gallo e ricopre l'incarico ad interim: gli è stato conferito venerdì scorso da Massimo Osanna, direttore generale dei Musei del Mic. Romano, classe 1966, è attualmente alla guida della Galleria Nazionale delle Marche a Urbino e della Direzione Regionale Musei delle Marche. Ha un curriculum articolato in cui lo si ritrova alla Sapienza, ricercatore associato alla Sorbonne, curatore alle Scuderie del Quirinale: «Per me – dice – sarà una grande sfida».

a pagina 6

I DATI DEL MIC

Pompei, Scavi da record Nel 2024 incassati 55 milioni

Il ministero della Cultura ha resi noti visitatori e incassi dello scorso anno nei musei e nei siti archeologici italiani. Al terzo posto c'è il Parco archeologico di Pompei con 4.267.233 di visitatori per un incasso totale di 55.291.542 euro. Il dato è in aumento del 5% sia per il numero dei visitatori che degli introiti. E proprio il Parco archeologico guidato da Gabriel Zuchtriegel – stando sempre ai dati diffusi ieri dal Mic – scavalca il Pantheon e sale, appunto, sul podio. La Reggia di Caserta, dal canto suo, si conferma sul gradino numero 8 della classifica del ministero con una discreta crescita.

a pagina 6

LA CLASSE NON È ACQUA

di Riccardo Vigilante

Le piccole patrie che ti porti dentro

«Professoressa, mi riporti esattamente le frasi delle due ragazze!» tuona la preside Fota dal suo scranno. Olga avampa. «Sono irrefragabili, preside». E prima che intervenga io con rigore da filologo, si lancia in una goffa perifrasi. «Sei un servizio igienico di Soccavo, ha urlato la prima». «E l'altra?» «Uno di Posillipo, preside!» «Professore, la sua versione!» mi fa la Fota. «Un litigio tra ragazze, preside. Faccia mettere un rapporto disciplinare. Ma è interessante il riferimento alle identità territoriali, ecco, questo è un punto che vale la pena di considerare, non crede?» Apriti cielo. Per



questa Fota pare sia stata proprio la mia superficialità ad affondare la scuola italiana negli ultimi decenni. Mah. Per me la verità invece è che questi insegnanti restano sempre «le vestali della classe media», come diceva quel sociologo, Marzio Barbagli, anche se quella piccola borghesia perbenista e bigotta fuori da qui non esiste nemmeno più. Però abbozzo e mi ritiro mesto in 4B. Ecco Olga. «Non capisco, Arturo, a volte dai certe risposte a sproposito!» «Oh, ma tu non riesci nemmeno a pronunciare la parola cesso in pubblico, ma che problema hai?»

continua a pagina 10

ASSISTENZA SOCIO-SANITARIA CON BADANTI CONVIVENTI E OPERATORI OSS



PER INFO CHIAMARE 331 756 7936



MAGGIO DIVINO

È il mese delle rose, della Madonna, delle contestazioni giovanili del '68, ora sarà quello di Leone XIV e, in Campania, quello delle grandi manifestazioni enoiche. E questo 2025 è l'anno dei record di presenze tra gli espositori per le tre manifestazioni principali: così è stato per il Paestum Wine Fest che si è da poco concluso con grandi successi tra le cantine, per il pubblico e per tutte le attività di contorno (premi, masterclass, convegni).

Così sarà nei numeri degli espositori per la più usuale, **Vitigno Italia**, che da domenica 11 a martedì 13 celebrerà, tornando nella nuova e funzionale sede della Stazione Marittima di Napoli, la sua XIX edizione con un programma ricchissimo centrato sugli oltre 2000 vini da assaggiare. Tanti le occasioni enoiche di contorno, dalle masterclass che spaziano dalla Sicilia al Friuli, e poi il *Conegliano Valdobbiadene Prosecco*, il *"Cosa bolle in Campania"* incentrata sulle bollicine della regione, e poi ancora "Calabria" e una verticale di Cantina del Taburno Bue Apis "Alle radici dell'Aglianico del Taburno", un convegno su "Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo" e la presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo.



Numeri ancora più in crescita per l'edizione vesuviana di *Campania Stories*: questa rassegna è itinerante e dal 18 al 21 tutta la stampa di settore (con molte presenze internazionali) convergerà sul Vesuvio, a Villa Signorini a Ercolano per assaggiare i vini di oltre 90 aziende. Ci saranno eventi anche a Ottaviano, a Bellona e in altre aree vitivinicole perché *Campania Stories*, oltre a essere una specie di anteprima regionale delle nuove annate in uscita, porta, anno per anno, il mondo del vino, giornalisti, blogger, critici, enologi, alla scoperta *in situ* di territori differenti proprio perché è fondamentale, oltre l'assaggio del risultato finale nel bicchiere, anche la visita ai terroir che quei vini determinano. Come ogni anno c'è la possibilità, mercoledì 21, di partecipare al *tasting generale*, che qui avviene rigorosamente accomodati a un tavolo di degustazione.

«Maggio est bibendum» avrebbe chiosato Orazio.

Alessandro Manna

**CAMPAGNA DI PREVENZIONE
ESAMI EMATOCHIMICI**

dal 10 maggio al 14 giugno 2025

**con soli 10 euro pacchetto
esami ematochimici**

Sei socio della **Mutua S. Vincenzo ?**
Esibisci la tua tessera **MUTUASALUS**

Emocromo Con Formula Leucocitaria e Piastrine, VES, Proteina C Reattiva, Colesterolo Totale, Colesterolo Hdl, Trigliceridi, Glicemia, Uricemia, Creatinina, Transaminasi (Got-Gpt/Ast-Alt), Bilirubina, Totale e Frazionata, Proteine Totali e Elettroforesi Proteica, Gamma-Gt, Azotemia, Esame Urine Chimico e Microscopico, Potassio, Sodio, Calcio, Sideremia, PSA Totale + Free, Omocisteina e Vitamina D.

**Chiama o contattaci per conoscere i Centri convenzionati
o per sapere come diventare Socio della Mutua**

www.mutuasansvincenzoets.it
telefono: **0823254110**

BCC TERRA DI LAVORO
S. VINCENZO DE' PAOLI
GRUPPO BCC ICCREA

**Per la pubblicità su questa e le altre pagine del
Caffè: ☎ 0823 279711 ~ ilcaffe@gmail.com**

TG5

Gusto di Vino - Vitigno Italia



Gusto di Vino - Vitigno Italia

25 mag | Canale 5

→ Vai alla serie

+ La tua lista

↻ Condividi

Una manifestazione che ha messo al centro il vino, il territorio e la cultura con buyers internazionali e grande successo di visitatori.

TG5

Gusto di Vino - Vitigno Italia



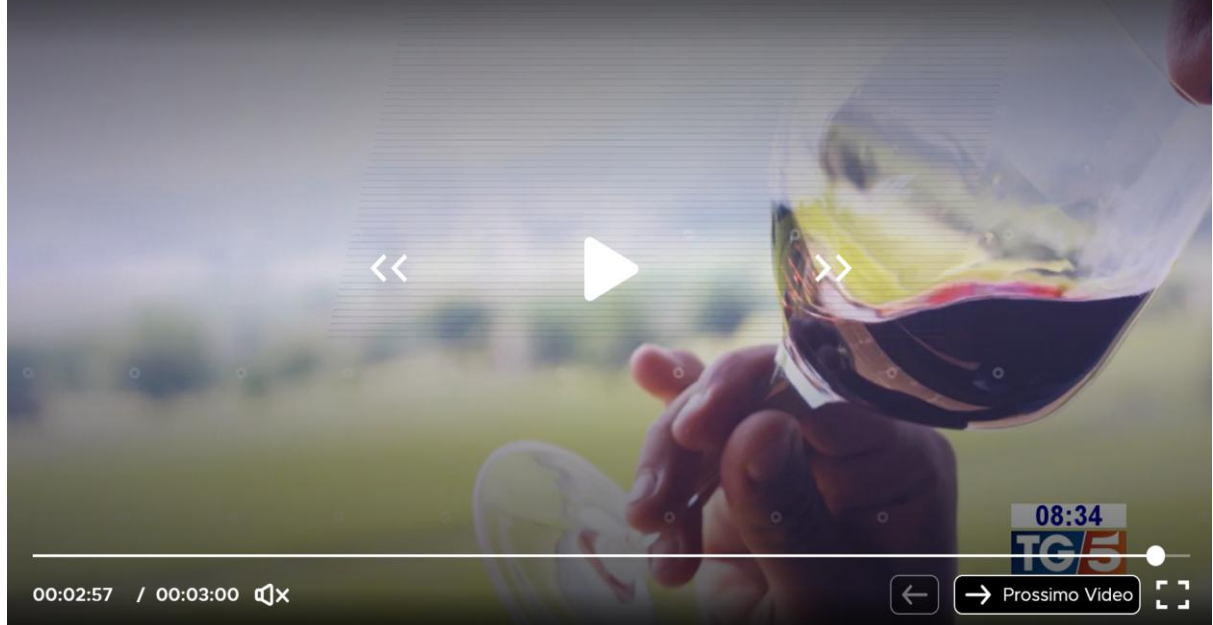
TG5

Gusto di Vino - Vitigno Italia



TG5

Gusto di Vino - Vitigno Italia



A Napoli 'Vitignoltalia', vocazione sempre più business-oriented

Dall'11 maggio oltre 200 cantine, consorzi e realtà territoriali

NAPOLI, 16 aprile 2025, 17:51
Redazione ANSA



Tornano le giornate del vino a Napoli con 'Vitignoltalia 2025', il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani; sarà la Stazione Marittima ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro della città. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

"Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione.

Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia".

Va visto anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), "una occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende - evidenziano gli organizzatori in una nota - grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade

Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office". Una vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà, infatti, la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, "un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione".

Attesa per le cantine campane, presenti con una selezione di aziende che "rappresentano - si evidenzia - il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione". Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti con presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. "Un parterre di alto livello - si mette in evidenza - completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. e il Consorzio D.O.C. Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del Centro Italia e ai rossi della Calabria".

Al via Vitignoltalia a Napoli con un parterre di 2000 etichette

11-13 maggio alla Stazione Marittima, degustazioni e incontri

NAPOLI, 07 maggio 2025, 13:13
Redazione ANSA



Parte il countdown per la nuova edizione di Vitignoltalia, evento che a Napoli, da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima.

Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino.

Duecento le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

"Quest'anno vogliamo davvero andare oltre - sottolinea Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi.

Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie.

Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore".

Il parterre di cantine sarà completato dalla presenza di Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da realtà del Sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del Settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli. Vitignoltalia,

annunciano gli organizzatori, "mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per la giornata di martedì 13". L'iniziativa, si afferma, "nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento". Tra le novità c'è anche il Winestour, percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine e darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci di ogni territorio.

"In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione - continua Maurizio Teti - con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti". Oltre agli appuntamenti inediti, in programma masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da Nord a Sud del Paese.

A 'Vitignoltalia' 12mila visitatori, fra masterclass e incontri

A Napoli 250 cantine, 2000 etichette per il vino d'eccellenza

NAPOLI, 14 maggio 2025, 14:20

Redazione ANSA



"Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità".

Così Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia, commenta la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano svoltasi anche quest'anno Vitignoltalia nella Stazione Marittima di Napoli divenuta, sottolineano i promotori, "palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale".

Dai produttori e Consorzi campani alle realtà enologiche più apprezzate del Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. "Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato - si afferma - grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate". Di rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti da vari Paesi, protagonisti di incontri con le aziende, sia all'interno che fuori della manifestazione. Questa volta l'educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell'Irpinia e del Sannio. "Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale" si mette in evidenza.

Anche il programma di masterclass della tre giorni ha permesso di tracciare un atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà da scoprire. Un calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il cambiamento climatico e le prospettive future del

settore. "Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando - sottolineano gli organizzatori - una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola".

Conclude il direttore Teti: "Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre VitignolItalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano. Ci teniamo a ringraziare UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti".

ANSA_{it}

A_{it} / **Video** / Italia

VitignoItalia 2025: oltre 200 cantine in scena per celebrare il vino italiano



13 maggio 2025, 11:54
Redazione ANSA

Piu' di 2000 etichette, con un percorso di degustazione che racconta le storie dei produttori

Da 11 al 13 maggio a Napoli oltre 200 Cantine per “Vitignoitatia”

Al Molo Angioino della Stazione Marittima

APR 19, 2025  **Vino**



Milano, 16 apr. (askanews) – Tornano le giornate del vino a Napoli con “Vitignoitatia” 2025, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, da quasi vent’anni punto di riferimento per Cantine, appassionati e operatori del settore. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell’enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con più di 2.000 etichette in degustazione, tra grandi Denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione” ha dichiarato Maurizio Teti, Direttore di Vitignoitatia, spiegando che “proprio in quest’ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d’incontro tra le Cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l’intero comparto”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con Ice, occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende grazie alla presenza dei rappresentanti Ice, Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina pensata per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l’evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall’Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Le cantine campane saranno presenti con un’ampia e qualificata selezione di aziende, grazie anche al contributo dell’assessorato regionale all’Agricoltura. Accanto a loro le aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre completato dalla presenza del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Consorzio Doc Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d’Irpinia, l’Enoteca Regionale Calabria e l’Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.



Vino: torna a Napoli Vitignoltalia con vocazione sempre più business-oriented

Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia - spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - segna un’importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore. Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest’ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d’incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia”.

"Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicredi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia", aggiunge.

(segue)

Vino: torna a Napoli Vitignoltalia con vocazione sempre più business-oriented (2)

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con Ice (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti Ice Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato, stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente,

disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia.

Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Docg e il Consorzio Doc Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.i.t.i. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del Fvg, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

(Tri/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

04-May-2025 14:57



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Vitignoltalia 2025: business e vino a Napoli

📅 17/04/2025 13:45 👤 Redazione Agenfood 📁 VINO E BIRRE

(Agen Food) – Napoli, 17 apr. – Tornano le giornate del vino a Napoli con **Vitignoltalia 2025**, il **Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la **Stazione Marittima di Napoli**, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche **UniCredit**, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo **dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.



Vitigno Italia continua con il Fuori Salone al Magnolia di Napoli

📅 02/05/2025 17:45 👤 Redazione Agenfood 📁 RISTORANTI E TRATTORIE

(Agen Food) – Napoli, 02 mag. – Anche quest’anno torna l’appuntamento più atteso per gli appassionati e i cultori del vino della scena napoletana: Vitigno Italia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani. Ma l’esperienza non si ferma alla Stazione Marittima: il 12 maggio, il fuori salone si sposterà al **Magnolia Napoli**, un luogo eclettico e multiforme, cuore pulsante della movida partenopea, noto per la sua capacità di creare esperienze uniche che uniscono buon cibo, proposte di beverage e divertimento. Qui si terrà una serata particolare, la Special Dinner, realizzata in collaborazione con AIS Campania, presieduta da Tommaso Luongo, e con Vitigno Italia, insieme a Maurizio Teti, direttore dell’evento partenopeo. La serata al Magnolia Napoli, in vico Belledonne a Chiaia n°11, sarà un viaggio in più atti attraverso la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo italiano, espressa attraverso la cucina. Un vero e proprio tour enogastronomico che partirà dai profumi freschi delle bollicine del Trentino, passerà per le note intense dei bianchi dell’Abruzzo, fino alla forza vulcanica della Solfatara dei Campi Flegrei, per concludersi con la dolcezza e il calore dei passiti. Il menu, pensato ad hoc per l’occasione dallo chef resident Antonio Chirico, ammicca ai sapori primaverili con tocchi ‘extra regionali’ capaci di esaltare ogni vino. Per partecipare alla serata la prenotazione è obbligatoria. Info e prenotazioni: 0812779597; Whatsapp 349.2682748; mail:info@magnolianapoli.com.

La serata inizia alle ore 20.30 con un aperitivo di benvenuto: una focaccina al burro con speck affumicato, fonduta di pecorino di fossa e miele, accompagnata da un pan brioche con tartare di manzo e maionese alle acciughe abbinato a Rechof Trento DOC Brut – Sboccatura 2024. A seguire, un antipasto di uovo croccante su fonduta di Parmigiano, asparagi e zafferano, abbinato a un Trento DOC Brut Rosé – Sboccatura 2024. Il primo piatto è il risotto primavera con verdure di stagione, servito insieme a un calice di Umani Ronchi Plenio 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva. A seguire, il secondo piatto: pancia di maialino con peperoni in agrodolce, perfettamente in armonia con il Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Vigna Solfatara della Vitivinicola Iovino. Infine, il dessert: CiokoVaniglia accompagnato da una selezione di passiti.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Vitignoltalia 2025, successo da 12mila presenze

📅 15/05/2025 11:45 👤 Redazione Agenfood 📁 VINO E BIRRE

(Agen Food) – Napoli, 15 mag. – Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno **Vitignoltalia** ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori e i Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate.

“Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità – sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre Vitignoltalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano. Ci teniamo a ringraziare UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti”.

Di particolare rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti dall'Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all'interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l'educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell'Irpinia-Sannio. Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il climate change e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola.



[24 Aprile 2025](#)

DALL'11 AL 13/5 VITIGNOITALIA 2025 ALLA STAZIONE MARITTIMA DI NAPOLI

(riproduzione riservata)

tornano le giornate del vino a napoli con vitignoitalia 2025, il salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani. sara' la stazione marittima di napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che dara' il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di napoli. appuntamento da domenica 11 a martedi' 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi consorzi e realta' territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione. "il ritorno di vitignoitalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di napoli, tra le piu' floride del settore – spiega maurizio teti, direttore di vitignoitalia – questa edizione sara' ancora piu' incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione".



VITIGNOITALIA CHIUDE CON 12.000 VISITATORI 250 CANTINE E OLTRE 2.000 ETICHETTE

5912 - (roma)

si e' chiusa con successo alla stazione marittima di napoli vitignoitalia, palcoscenico del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutta l'italia, informa un comunicato. oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma. di particolare rilievo la presenza di 30 buyer esteri non solo europei, protagonisti di incontri con le aziende sia all'interno che fuori della manifestazione, con l'educational tour svoltosi quest'anno tra le cantine dell'irpinia-sannio.

AGRA PRESS del 14/05/2025 13:29:00

Vitignoltalia 2025: a Napoli il grande evento del vino italiano

19/04/2025 17:41



NAPOLI\ aise - Tornano le giornate del vino a **Napoli** con **Vitignoltalia 2025**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da **domenica 11 a martedì 13 maggio** per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un’importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore”, spiega **Maurizio Teti**, Direttore di Vitignoltalia. “Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest’ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d’incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l’intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il **webinar** in collaborazione con l’**Agenzia ICE**, una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE **Granit Feneri**, Trade Analyst Stockholm Office, e **Claudio Povero**, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l’evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall’Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di **oltre 20 operatori** che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione. Grande attesa per le cantine campane, presenti con un’ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d’Irpinia, l’Enoteca Regionale Calabria e l’Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria. **(aise)**

Napoli – VitignoItalia 2025

Maggio 11 @ 14:00 - Maggio 13 @ 20:00



Torna VitignoItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, con una vocazione sempre più business-oriented.

Il salone

VitignoItalia 2025 è il salone del vino tra i più importanti del Centro-Sud Italia. Giunto alla 19° edizione, torna da Domenica 11 a Martedì 13 Maggio alla Stazione Marittima di Napoli. Durante la manifestazione si potranno degustare migliaia di vini di oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare con oltre 2000 etichette in degustazione, le grandi denominazioni e i territori del vino da scoprire.

Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo

La vocazione business-oriented.

“Il ritorno di VitignoItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore” spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia. “Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto. Coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane). Sarà una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende. Presenti i rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che VitignoItalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà

infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Le cantine presenti

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti. Grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. e il Consorzio D.O.C. Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

La Location

Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che da quasi vent'anni è un punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola.

La Stazione Marittima di Napoli realizzata nel 1899 consacrò Napoli come città preminente nel commercio marittimo del Mediterraneo, nel 1936 fu rimodernata ampliandola e rendendola funzionale grazie all'architetto Balzani.

Oggi è collegata da metro, bus da aeroporto, ha un parcheggio e a 100 mt vi sono i collegamenti per le isole del golfo.

Sbarco di tanti crocieristi da tutto il mondo è nel cuore della città ad un passo da Piazza Municipio.

La Stazione Marittima è ovviamente anche centro per lo svolgimento di importanti eventi che si tengono a Napoli.

Orari della manifestazione:

Domenica 11 Maggio, ore 14.00 – 21.00

Lunedì 12 Maggio, ore 14.00 – 21.00

Martedì 13 Maggio, ore 14.00 – 20.00

Informazioni Utili:

Il programma è ancora in via di definizione. Per aggiornamenti potete consultare la pagina ufficiale www.vitignoitalia.it

Per informazioni 081 4104533 – segreteria@vitignoitalia.eu



Vitignoltalia 2025, a Napoli il vino è business-oriented

di redazione | 29 Aprile 2025

Dal 11 al 13 maggio alla Stazione Marittima sul Molo Angioino l'evento che ospita oltre 200 cantine, consorzi e buyer internazionali per raccontare i territori del vino tricolore. In collaborazione con ICE, un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e scandinavo.

Tornano le giornate del vino a **Napoli** con la 19ma edizione di [Vitignoltalia](#), il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, tra i punti di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la penisola. Sarà la **Stazione Marittima** sul Molo Angioino, location inaugurata lo scorso anno, a ospitare la tre-giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento **da domenica 11 a martedì 13 maggio** per conoscere le oltre 200 aziende, consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione. Un'edizione che si prospetta **business-oriented**, grazie anche alla presenza di buyer provenienti da Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione. Inoltre verrà attivato un webinar in collaborazione con [ICE](#) per preparare le aziende ai mercati internazionali, con il duplice obiettivo di stimolare il contatto diretto tra imprese e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti focalizzati sul business con il trade e gli importatori.

"Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, direttore della manifestazione - Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyer internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicredi, il più grande gruppo della distribuzione del centro-sud Italia".



VitignoItalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli

DI REDAZIONE | 6 MAGGIO 2025



Tornano le giornate del vino a Napoli con VitignoItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la [Stazione Marittima](#) di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di VitignoItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore”, spiega **Maurizio Teti**, direttore di VitignoItalia. “Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione”.

“Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

VitignoItalia: presenza di buyers internazionali

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con Ice (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti Ice Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che VitignoItalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto

diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.



Grande partecipazione di cantine provenienti da tutta Italia

Grande attesa per le cantine campane che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia.

Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Docg e il Consorzio Doc Friuli.

Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia.

Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del Friuli Venezia Giulia, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Vitigno Italia 2025: dall'11 al 13 maggio alla Stazione Marittima

26/4/2025 584 LETTURE



Maurizio Teti – Direttore Vitigno Italia

VitignolItalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli, con una vocazione sempre più business-oriented

Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore. Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo

Tornano le giornate del vino a Napoli con VitignolItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di VitignolItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignolItalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati

internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli.

Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

I vini da non perdere

VitignoItalia 2025: il programma completo delle degustazioni e dei convegni

11/5/2025 498 LETTURE



Programma VitignoItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Italian wines

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala, Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane
Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

Pizza

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell' Agricoltura Calabrese

Pizza

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. [Tenuta Campo al Signore](#)

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

"Cosa bolle in Campania"

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli

Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatarata Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore VitignoItalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo con Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania

Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

VITIGNOITALIA, Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Stazione Marittima di Napoli

Domenica 11 Maggio: ore 14.30 – 21

Lunedì 12 Maggio: ore 14.30 – 21

Martedì 13 Maggio: ore 14.30 – 20

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa MG Logos di Stefano Carboni – Tel. 335 5277431 – comunicazione@mglogos.it

La grande vetrina del vino italiano: VitignoItalia 2025

Un evento che ha unito degustazioni, networking e riflessioni sul futuro del settore, tra sostenibilità e innovazione.

Di Redazione Wine Meridian

VitignoItalia 2025 ha celebrato l'eccellenza del vino italiano alla Stazione Marittima di Napoli, coinvolgendo 250 aziende e 12.000 visitatori. L'evento ha visto la partecipazione di 30 buyer internazionali e un ricco programma di masterclass e incontri, riflettendo le potenzialità dei territori vitivinicoli italiani e le nuove sfide del settore.

Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno VitignoItalia ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori e i Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate.

“Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità – sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre VitignoItalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano. Ci teniamo a ringraziare UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti”.

Di particolare rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti dall'Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all'interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l'educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell'Irpinia-Sannio. Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il climate change e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola.

Punti chiave

- **VitignoItalia 2025 ha visto la partecipazione di oltre 250 cantine e 12.000 visitatori.**
- **Un focus particolare è stato dedicato alle cantine campane, in particolare quelle di Irpinia-Sannio.**

Italia a Tavola

Torna VitignolItalia: 200 cantine e duemila etichette da gustare a Napoli

Dall'11 al 13 maggio, a Napoli, torna VitignolItalia con un programma ricco di masterclass, esperienze immersive e opportunità di networking internazionale per scoprire le eccellenze del comparto

07 maggio 2025 | 18:27

Dall'11 al 13 maggio 2025, VitignolItalia celebra il mondo del vino italiano a **Napoli**, un appuntamento che si rinnova con importanti novità. Gli spazi della **Stazione Marittima** ospiteranno **produttori, professionisti del settore, appassionati e buyer internazionali** per scoprire l'eccellenza dei territori vitivinicoli italiani. Durante la manifestazione, saranno organizzati **incontri, masterclass e percorsi sensoriali**, con la partecipazione di **istituzioni** e realtà di settore.



La Stazione Marittima di Napoli ospiterà VitignolItalia

VitignolItalia, il programma

Come sottolineato da **Maurizio Teti**, direttore di VitignolItalia, l'edizione di quest'anno vuole portare l'evento a un livello superiore. «**Ci stiamo avvicinando al 20esimo anniversario** e vogliamo costruire un programma che possa coinvolgere più settori, dal vino alla musica, fino alle nuove tecnologie. Il nostro obiettivo è dimostrare la **versatilità** e la **complessità** del vino», ha dichiarato Teti. Saranno numerosi gli incontri con esperti del settore, ma anche esperienze immersive come il **Winestour**, che permetterà ai visitatori di **esplorare virtualmente** le cantine italiane, grazie all'uso della realtà virtuale. Tra le novità dell'edizione 2025, una delle principali sarà l'introduzione dei calici **Privé35** di **Anima Cerve Group**, pensati per **valorizzare l'esperienza sensoriale** dei partecipanti.



A Vitignoltalia le masterclass saranno dedicate alle eccellenze enologiche italiane

Inoltre, in collaborazione con **Ice**, sarà organizzato un **educational tour** per i **buyer internazionali**, per favorire il **business** e le relazioni commerciali tra produttori e operatori di tutto il mondo. Non mancheranno le **masterclass** dedicate alle eccellenze enologiche italiane, con focus su diverse regioni: dalla **Sicilia**, con i suoi rosati, fino alla **Campania** e alla **Calabria**. I partecipanti potranno approfondire temi legati alla **sostenibilità** e all'evoluzione del vino in relazione al **cambiamento climatico**. Il programma delle **masterclass** si preannuncia denso e variegato. Si inizia con un focus sui **vini siciliani**, per proseguire con una sessione dedicata alle **bollicine venete**, passando poi a un'analisi dei **vini subacquei**. La **Campania** sarà protagonista con gli **Aglianico del Taburno**, mentre la giornata conclusiva vedrà un **talk** sul futuro del vino campano, con un focus sulla **sostenibilità**.

Vitignoltalia: un evento in crescita

Vitignoltalia si conferma come una **vetrina di riferimento** per il mondo del vino, portando avanti l'impegno per la **promozione delle realtà vitivinicole italiane** e per il **dialogo tra produttori e consumatori**. Un'occasione per costruire **connessioni, conoscenze e scambi culturali** intorno a un patrimonio in continua evoluzione.

Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua

La "Primavera del Prosecco", la mostra "ALdiLà" da Michele Chiarlo, l'"Orcia Wine Festival" in Val d'Orcia e "Distinti Salumi" by Slow Food a Cagli

Trento, 17 Aprile 2025, ore 14:30



In tempo di Pasqua porte aperte nelle
cantine del Vino Santo Trentino con
"DiVinNosiola" (credit: Apt Garda Dolomiti)

< 1 / 10 >

Un vino antico, prodotto con i migliori grappoli dorati di uva Nosiola, unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino, che nella "Settimana Santa" vive il simbolico passaggio dall'appassimento all'invecchiamento, dopo la spremitura: è il Vino Santo Trentino della Valle dei Laghi, le cui cantine, in tempo di vacanze di Pasqua, aprono le porte agli appassionati con "DiVinNosiola". E nel periodo per eccellenza delle gite enogastronomiche fuoriporta, che quest'anno dalla Pasquetta arriva al ponte del 25 aprile, Festa della Liberazione, i vini passiti e da meditazione d'Italia e del mondo sono protagonisti anche della "Mostra Nazionale" a Volta Mantovana, unica rassegna dedicata a questo patrimonio da custodire e valorizzare. Ma si va dalla "Primavera del Prosecco" e "Visit Cantina" nelle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco, al "Treno del Vino" della Valle del Vipacco sulla vecchia linea ferroviaria austro-ungarica con a bordo un viticoltore nel programma di Gorizia e Nova Gorica "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera"; da "ALdiLà", rassegna fotografica di Davide Barzaghi ospitata da Michele Chiarlo, storica cantina delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, al "LangaRide", un biketour tra le bellezze ed i vini e sapori delle Langhe come il formaggio Roccaverano Dop, passando per "Ossola in Cantina" per conoscere i piccoli produttori dei vigneti eroici del Prünent nelle Valli Ossolane nel Nord estremo del Piemonte; dall'abbinamento vino e cioccolato, una delle combinazioni gastronomiche più affascinanti, protagonista da Monteci ad Arcé di Pescantina, a "Siamo Fritti - Un viaggio tra i sapori d'Italia" con le migliori specialità fritte della tradizione regionale italiana al Grand Tour Italia a Bologna; dal "Sunset pic-nic", per godere di un buon calice e dei tramonti mozzafiato sulle colline del Chianti Classico da Vallepiciola, all'"Orcia Wine Festival" a San Quirico d'Orcia, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, con le cantine del Vino Orcia Doc; dalle "Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie" lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria, a "Only Wine", il Salone dei Giovani Produttori e delle Piccole Cantine a Città di Castello, fino a "Distinti Salumi" a Cagli per conoscere la migliore norcineria artigianale italiana con Slow Food: **sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews.**

dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di **"BrodettoFest"**, il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce.

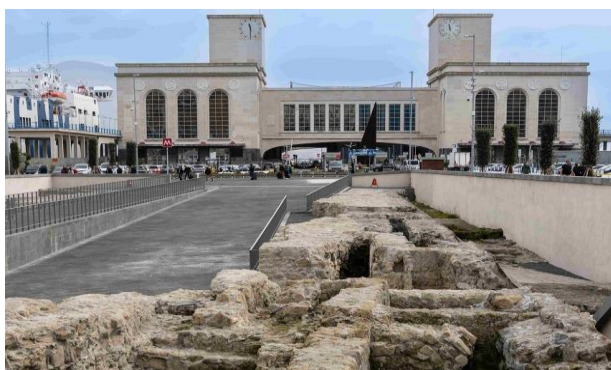
Pianta la sua prima bandierina in Abruzzo **"Enovitis in campo"**, la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti della Cantina Marramiero a Rosciano. Il 12 maggio il Castello di Torre in Pietra a Torrimpietra ospita **"100Vini in Cantina di Visconti43"**, una selezione di referenze presentate direttamente dai produttori delle cantine distribuite da Visconti43 del [Gruppo Meregalli](#) - con le novità a listino Castello di Torre in Pietra, Primosic, Surrau, Le Caniette e Champagne Leclerc Briant - riservato esclusivamente ai professionisti di settore (su invito). **"joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni"** è l'omaggio del [Maxxi](#), il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Il **"World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream"**, uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla [Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria \(Fipgc\)](#) torna nel 2025, il 6 e 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma. Dal 6 all'8 giugno, l'Abbazia di Fossanova a Priverno, accoglierà l'edizione di **"Vini d'Abbazia"**, l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza, ideato dal giornalista Rocco Tolfà, con banchi d'assaggio, masterclass, Presidi Slow Food e conferenze. Le cantine? Da Abbazia di Novacella all'Abbazia di Praglia, da Arnaldo Caprai a Badia a Passignano - Marchesi Antinori, da Cascina del Monastero - Opera Pia Barolo all'Abbazia del Goletto - Feudi di San Gregorio, dal Monastero dei Frati Bianchi di Fivizzano al Monastero di Bose Fraternità di Assisi San Masseo, dall'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore alla Cantina Convento Muri-Gries, dall'Abbazia di Rosazzo - Livio Felluga a San Francesco della Vigna, dal Convento dell'Annunciata di Rovato - Bellavista al Monastero di Santo Stefano Belbo - Beppe Marino, dal Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano al Monastero di Sabiona - Cantina Valle Isarco, dalle Cantine Cremisan di Betlemme all'Abbaye de Cîteaux e Château de la Tour - Clos de Vougeot in Borgogna all'Abbaye de Villers a Vallonia in Belgio, tra le altre.

Il **"Paestum Wine Fest Business" 2025**, fondato da Angelo Zarra, founder di Zeta Enoteca, e Alessandro Rossi, Wine Manager Partesa, torna con l'edizione n. 14 dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum, per riunire professionisti del marketing e della comunicazione, operatori horeca e consumatori, per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest e selezionatore del Wine Club, esclusivo collettivo di operatori altamente specializzati nel settore della sommellerie, provenienti da esperienze di alta ristorazione per promuovere e divulgare il mondo del vino, per il Pwf Limited Edition, ed è stato rinnovato l'accordo per la borsa di studio Intrecci - Famiglia Pagano 1968 con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella e Famiglia Pagano 1968. Si resta al Next di Capaccio-Paestum anche per il **"Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano"**, l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del **"DMed - Salone della Dieta Mediterranea"**. Alla Stazione Marittima di Napoli, dall'11 al 13 maggio, torna **"Vitignoltalia" 2025**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, punto di riferimento per cantine, appassionati e buyer internazionali (in collaborazione con Ice), con oltre 200 aziende e diversi consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2.000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire, dalla Campania, con il Consorzio dei Vini del Vesuvio e Viti-Vignaioli In Terre d'Irpinia, alla Calabria, con l'Enoteca Regionale Calabria, dal Trentino Alto Adige al Friuli Venezia Giulia, con il Consorzio Doc Friuli, dal Piemonte al Veneto con il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dalla Toscana alla Puglia, fino alla Sicilia, con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. **"Campania Stories" 2025**, invece, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio.

Il 1 giugno torna **"La Vieste en Rose"**, kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di **"Radici del Sud" 2025**, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia,

Dall'11 al 13 maggio, Napoli capitale del vino con Vitignoltalia 2025

Duemila etichette in degustazione e un programma d'incontri rinnovato alla Stazione Marittima di Napoli per una edizione vocata al business



Di [Redazione](#)
11 Maggio 2025

Vitignoltalia 2025 è l'imperdibile appuntamento che riunisce imprenditori, operatori di settore e appassionati per degustare il meglio dell'enologia tricolore in uno delle piazze del vino più floride d'Italia. **Da oggi a martedì 13 maggio, la Stazione Marittima del Molo Angioino** (nella foto di apertura), location inaugurata lo scorso anno, farà da vetrina alle oltre 200 cantine presenti con più di 2 mila etichette in degustazione per un percorso tra i banchi d'assaggio alla scoperta dei produttori e dei territori del vino più interessanti di tutto il Paese.

*"Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea **Maurizio Teti**, direttore di Vitignoltalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore."*



Maurizio Teti

Un evento che sottolinea la grande partecipazione delle cantine e dei consorzi della regione come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche importanti realtà dal Sud Italia come le etichette dell'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Non mancheranno inoltre grandi nomi dell'enologia, presenti già nelle scorse edizioni, come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio Doc Friuli. Anche questa edizione di Vitignoltalia accoglie un parterre di cantine ricco e variegato, ma altrettanto significativo è la qualità dei contenuti in programma, che spaziano dal binomio vino e musica in una degustazione con Coravin e Guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé, in programma la giornata di martedì 13. Un percorso di degustazione inedito, ideato per scegliere la composizione musicale in grado di valorizzare al meglio il profilo sensoriale di ogni vino. E poi spazio al mondo tech con Winestour, una delle novità più attese e più interessanti della manifestazione, che dà la possibilità di vivere veri e propri percorsi alla scoperta dei paesaggi vitivinicoli più affascinanti, passeggiare tra i filari e visitare le cantine, il tutto indossando il VR.

*"In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua **Maurizio Teti** – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con Ice che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti."*

Il calendario di Vitignoltalia sorprende anche per il livello di masterclass in programma, studiate per approfondire le denominazioni e conoscere meglio le cantine presenti: si parte **domenica 11** con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con "Sicilia enologica: vini e territori" e, alle 16.30, con l'incontro "Le Bollicine di Sicilia", che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass "Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera". Ad aprire la giornata di **lunedì 12**, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro "Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva". Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione "Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno" alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso".



Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass "Cosa bolle in Campania" incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro "Refosco dal peduncolo rosso Doc Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei Dop 'Figli di un Bacco minore' Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania". L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk "Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo", che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno "50 vini di nicchia (ma non troppo)". Sono questi gli appuntamenti di quello che si preannuncia, come ogni anno, un viaggio che attraversa tutta la Penisola alla scoperta del top dell'enologia nazionale, incentivando il dialogo diretto tra produttori e appassionati e, al tempo stesso, riservando momenti dedicati al business con incontri mirati con il trade.

Programma Vitignoltalia 2025 – <https://www.vitignoltalia.it/programma/>



CAMPANIA / EVENTI

Tutto pronto per VitignoItalia 2025: Napoli al centro della scena enologica nazionale

Di [Malinda Sassu](#) 07/05/2025 17:46 8 minuti di lettura

Dall'11 al 13 maggio la Stazione Marittima diventa il crocevia del vino italiano con oltre 2000 etichette, masterclass, esperienze immersive e buyer da tutto il mondo

Indice dell'articolo



C'è un momento in cui **Napoli** si fa teatro dell'eccellenza enologica italiana, e quel momento è tornato. Dall'**11 al 13 maggio**, la **Stazione Marittima** – affacciata sul **Molo Angioino** – ospita **VitignoItalia** edizione 2025, uno degli eventi più attesi del calendario vitivinicolo nazionale. Con oltre **2000 etichette in degustazione**, l'appuntamento si conferma un hub privilegiato per produttori, operatori e appassionati, offrendo una visione trasversale sul patrimonio vinicolo italiano.

“ «Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – spiega **Maurizio Teti**, Direttore di VitignoItalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore»



Masterclass ed esperienze sensoriali a Vitignoitatia 2025, dall'11 al 13 maggio (Foto © Malinda Sassu).

L'Italia del vino si dà appuntamento a Napoli

Vitignoitatia 2025 raduna in un solo luogo la geografia completa del vino italiano.

Più di **250 aziende presenti** in rappresentanza delle principali regioni vitivinicole del Paese, con un totale di circa 2000 etichette in degustazione. Dai bianchi alpini ai rossi del Sud, dai vini vulcanici alle bollicine di montagna, passando per piccole produzioni artigianali e grandi nomi della scena enologica nazionale: il parterre dell'edizione 2025, insomma, racconta l'identità plurale del vino italiano.

Una selezione che affianca realtà storiche e cantine emergenti, restituendo un panorama vitivinicolo autentico, dinamico e radicato nei territori.

Un elenco di cantine di altissimo livello, che sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il **Consorzio Vita Salernum Vites** e il **Vesuvio Consorzio Tutela Vini**, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'**Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese** e l'**Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia**, e del settentrione come il **Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore** e il **Consorzio DOC Friuli**.



Alla Stazione Marittima, anche convegni e focus sulle denominazioni (Foto © Ufficio Stampa).

Non solo degustazioni a Vitignoitatia 2025

Oltre alla ricchissima proposta enologica, come ogni anno, **Vitignoitatia 2025** propone un calendario di appuntamenti pensati per coinvolgere tutti i sensi (ne avevamo parlato [qui](#)).

Tra gli highlights, le esperienze immersive firmate **Coravin** in collaborazione con **100 Best Italian Rosé**, dove il vino incontra la musica in un percorso sensoriale raffinato e coinvolgente.

Grande attesa anche per il debutto del **VR Winestour**, un viaggio virtuale che consente di esplorare i territori del vino italiano attraverso la tecnologia della realtà aumentata. Un modo innovativo per accorciare le distanze tra le cantine e il pubblico, valorizzando le radici di ogni calice.

Business e internazionalizzazione con i buyer dall'estero

L'edizione 2025 guarda con decisione al mercato globale. A conferma dell'anima business-oriented dell'evento, torna l'educational tour dedicato ai **buyer internazionali**, che avranno l'occasione di visitare le aree vitivinicole dell'Irpinia e del Sannio.

Un progetto che mette al centro i territori e punta a costruire relazioni commerciali durature, favorendo l'export dei vini italiani sui mercati esteri.

Gli altri appuntamenti da seguire

Nel fitto programma di **VitignolItalia 2025** trovano spazio numerose masterclass e degustazioni guidate che animeranno le tre giornate della kermesse.

Tra i momenti più attesi, l'appuntamento con i vini del progetto **"Wine Cube"** in collaborazione con **Vinhood** e quelli di **Le Donne del Vino della Campania**, che porteranno in degustazione etichette simbolo della viticoltura al femminile.

Non mancheranno approfondimenti dedicati alla mixology con il format **"Il Vino al Bicchiere"** e focus tecnici sul servizio del vino. Inoltre, tra i seminari in calendario, spiccano quelli dedicati all'evoluzione delle denominazioni e al futuro della distribuzione.



Quest'anno sono oltre 2000 le etichette in degustazione (Foto © Malinda Sassu).

Calice dopo calice: le masterclass da non perdere

A completare l'esperienza di **VitignolItalia 2025**, un calendario di masterclass che attraversa il Paese da nord a sud, alla scoperta delle identità più vive e sorprendenti del vino italiano.

Domenica 11 maggio si apre con un focus sulla Sicilia: alle 15.00 si esploreranno territori e varietà nell'incontro **"Sicilia enologica: vini e territori"**, seguito, alle 16.30, da una riflessione tutta in rosa con **"Le Bollicine di Sicilia"**.

Alle 18.00 ci si sposta nel Nord-Est, con la degustazione dedicata al **"Conegliano Valdobbiadene Prosecco"**, centrata sulle potenzialità espressive del vitigno Glera. Lunedì 12 maggio, invece, si apre con la Calabria, alle 10.30, con una masterclass dedicata alle sue denominazioni, per poi proseguire alle 15.00 con un tema innovativo: i vini affinati sott'acqua di Jamin, nel panel **"UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva"**.

Alle 16.30 si torna in Campania con **"Bue Apis"**, dedicata all'Aglianico del Taburno, e si chiude alle 18.00 con la celebrazione dei 40 anni della cantina **Tasca d'Almerita**, tra i simboli della viticoltura siciliana contemporanea.

La Campania protagonista del gran finale

Martedì 13 maggio sarà la Campania a dominare la scena con una serie di appuntamenti che ne raccontano versatilità e visione.

Si comincia alle 10.30 con **"Cosa bolle in Campania"**, masterclass dedicata alle bollicine regionali. A seguire, un incontro che mette a confronto due varietà autoctone di grande carattere: il **Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli** e il **Piediroso dei Campi Flegrei DOP**, in un dialogo che unisce Friuli e Campania sotto il segno della territorialità.

La giornata si chiuderà con uno sguardo al futuro: alle 17.30 il talk **"Il futuro del vino campano"** affronterà i temi della sostenibilità, del climate change e dello sviluppo, accompagnato dalla presentazione della guida **"50 vini di nicchia (ma non troppo)"**, edita dal **Corriere del Mezzogiorno**.

Un finale che coniuga riflessione e racconto, confermando il ruolo centrale della regione nel panorama vitivinicolo nazionale.



Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia (Foto © Ufficio Stampa).

*«In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua **Maurizio Teti** – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti»*

Per ulteriori informazioni: www.vitignoitalia.it

EVENTI

Alla Stazione Marittima di Napoli ritorna VitignoItalia

 Redazione



Maggio 10, 2025

Comunicato Stampa

Al via VitignoItalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite

Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour

Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio

Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

*“Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”*

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

VitignoItalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

*“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua **Maurizio Teti** – con l’introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un’ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d’assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l’organizzazione dell’educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un’iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”*

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte **domenica 11** con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l’incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di **lunedì 12**, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l’incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l’innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell’Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d’Almerita, 1985-2025 “Da quarant’anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l’appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l’incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L’ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma VitignolItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala,

Nero d’Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premeaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premeaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca’ dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell’Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – ‘A vita rosato Cirò DOC, L’Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l’innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell’Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d’Almerita, Nozze d’oro 1985-2025 “Da quarant’ anni con amore immenso”

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d’Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D’ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

“Cosa bolle in Campania”

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all’economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

VITIGNOITALIA, Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Stazione Marittima di Napoli

Domenica 11 Maggio: ore 14.30 – 21

Lunedì 12 Maggio: ore 14.30 – 21

Martedì 13 Maggio: ore 14.30 – 20

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa MG Logos di Stefano Carboni – Tel. 335 5277431 – comunicazione@mglogos.it

Al via Vitigno Italia, mille etichette per 10mila wine lovers

Alla Stazione Marittima di Napoli fino al 13 maggio. Attesi 25 buyer selezionati con Ice Agenzia

di G.d.O

6 maggio 2025



Ascolta la versione audio dell'articolo

🕒 1' di lettura

Al via alla Stazione Marittima di Napoli fino martedì 13 la diciannovesima edizione di **“Vitigno Italia, Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani”**. Una manifestazione che nel tempo ha saputo ritagliarsi uno spazio di rilievo fino a diventare un vero e proprio punto di riferimento per le cantine del territorio e per quelle di altre regioni. Circa 200 le aziende presenti (con **oltre mille etichette in degustazione**), al 40% dalla Campania ma anche da Sicilia, Calabria, Puglia, Abruzzo, Piemonte, Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli.

Torna a Napoli Vitignoltalia, il grande evento dedicato al mondo del vino italiano



DOVE

Stazione Marittima di Napoli

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 11/05/2025 al 13/05/2025

Orario non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Redazione

16 aprile 2025 17:20

Tornano le giornate del vino a Napoli con **Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

"Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia".

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Torna VitignoItalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli



DOVE

Stazione Marittima di Napoli

Indirizzo non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

QUANDO

Dal 11/05/2025 al 13/05/2025 **FINO A**

DOMANI

Domenica ore 14.30 – 21 Lunedì ore 14.30 – 21 Martedì ore 14.30 – 20

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web vitignoitalia.it

Redazione

07 maggio 2025 13:20

Parte il countdown per la nuova edizione di **VitignoItalia**, il grande evento del vino italiano che, a **Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio**, animerà gli spazi della **Stazione Marittima**. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. **200 le cantine presenti** per un totale di oltre **2000 etichette** che daranno vita a un **percorso di degustazione** alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

*"Quest'anno vogliamo davvero andare oltre - sottolinea **Maurizio Teti**, Direttore di VitignoItalia - Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno*

creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di **grandi Consorzi del territorio** come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da **importanti realtà del sud Italia**, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, **e del settentrione** come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Vitignoltalia come ogni anno mette in scena un **palinsesto di incontri** per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione - continua Maurizio Teti - con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose **masterclass** dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin - la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”. Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma Vitignoltalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna - Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina - Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria - DOC Sicilia - DOC Etna - DOC Marsala,

Nero d'Avola - Frappato - Perricone - Grillo - Catarratto - Carricante - Nerello Mascalese

16:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna - Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina - Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico - Spumanti metodo Charmat - DOC Etna - DOC Sicilia - IGT Terre Siciliane

Catarratto - Grillo - Frappato - Nerello Mascalese

18:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro - Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2024, Masottina - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2020, Le Volpere - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col - Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian - Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti - Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro - Giornalista, Gennaro Convertini - Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell' Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita - 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta - IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto - Celeste Calabria IGT, Cantine Viola - Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo - Ichò Calabria IGT, Librandi - Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito - Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs - Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo - Presidente AIS Campania, Marco Starace - Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro - Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone - Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore - Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro - Giornalista, Raffaele Di Marco - Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro - Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

"Cosa bolle in Campania"

Conducono: Tommaso Luongo - Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro - Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone - Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 - Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta - Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig - Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz - Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars - Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge - Refosco

dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini - Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino - Vigna Solfatarata Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni - Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra - Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti - Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali - Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni - Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini - Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo - Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio - Enologo, Franco Continisio - Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo - Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini - Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

11 MAGGIO 2025 - 13 MAGGIO 2025

Vitigno Italia



Panoramica

E' in arrivo la nuova edizione del **Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, l'appuntamento enologico più atteso del centro-sud Italia che fa di [Napoli](#) la Capitale del vino italiano **dall'11 al 13 maggio**.

Tre giornate alla scoperta delle migliori cantine e i grandi terroir del Bel Paese con un **programma ricco** di degustazioni, masterclass e incontri per celebrare il meglio dell'enologia italiana.

L'evento che ogni anno riunisce circa **300 cantine** da nord a sud della Penisola e una selezione di **oltre 2000 etichette** per far vivere al pubblico di enoappassionati un viaggio nell'Italia del Vino. VitignoItalia giunge alla sua XIX edizione e inaugura la nuova location: i moderni e centralissimi spazi della Stazione Marittima di Napoli.

Non solo **degustazioni** ma anche **talk, approfondimenti e workshop** per conoscere le storie di produttori e di territori che rendono così unico e affascinante il panorama enologico tricolore. Dal Chianti alle Langhe, passando per le colline del Valdobbiadene e gli immancabili vini campani, fiori all'occhiello dell'evento, VitignoItalia ti porterà alla scoperta dei luoghi del vino più apprezzati della Penisola, dai grandi classici a realtà meno conosciute ma altrettanto interessanti.

È proprio il mix tra cultura del vino e incontri business oriented che rende VitignoItalia un format unico nel suo genere, in grado di coniugare il piacere della degustazione al dialogo con produttori e professionisti del settore enologico.

Per maggiori informazioni: [VitignoItalia 2025 XIX Edizione - Homepage](#)

Vino, a Napoli torna Vitignoltalia con 200 tra cantine e consorzi

ildenaro.it 19 Aprile 2025



Tornano le giornate del vino a Napoli con **Vitignoltalia 2025**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore. L'edizione 2025 si terrà a Napoli alla Stazione Marittima dall'1 al 13 maggio prossimi e vedrà la partecipazione di **oltre 200 tra aziende e Consorzi** per un'offerta di oltre **2mila etichette in degustazione**.

“Il ritorno di Vitignoltalia – ha spiegato il direttore della manifestazione, **Maurizio Teti** – segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore. Quest'edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e **i mercati del Regno Unito e della Scandinavia**. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente **Multicedi**, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Vitignoltalia, Oltre 12 mila visitatori: Napoli racconta l'Italia del Vino tra masterclass di alto livello e incontri internazionali

ildenaro.it 14 Maggio 2025

👁 24



Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno Vitignoltalia ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori e i Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate.

“Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità – sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre Vitignoltalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano. Ci teniamo a ringraziare UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti”.

Di particolare rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti dall'Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all'interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l'educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell'Irpinia-Sannio. Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il climate change e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola.



News dalle Aziende e dagli Enti

Vitignoitalia 2025: la guida 100 best italian rosé vi invita alla “coravin sound experience”

11/5/2025 409 LETTURE



Vitignoitalia 2025

Un percorso immersivo che unisce vino, musica e racconto, disponibile martedì 13 maggio all'interno del Centro Congressi della Stazione Marittima di Napoli

In occasione della XIX edizione di **Vitignoitalia**, in programma dall'11 al 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, **Coravin** e **100 Best Italian Rosé** – la guida di riferimento dedicata ai migliori rosati d'Italia – presentano la “**Coravin Sound Experience**”, un percorso multisensoriale che unisce il piacere del vino alla magia della musica. L'iniziativa sarà disponibile **martedì 13 maggio**, offrendo ai partecipanti un'opportunità unica all'interno di questa grande vetrina del mondo vitivinicolo italiano.

Dopo il successo riscosso alla 57esima edizione di Vinitaly, CORAVIN, il leader mondiale dei dispositivi per il servizio al calice sceglie il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani più importante del Sud Italia per riproporre la **speciale esperienza immersiva in collaborazione con la guida ai migliori rosati d'Italia edita da Luciano Pignataro e curata da Antonella Amodio, Chiara Giorleo, Adele Granieri e Raffaele Mosca e supportata da partner d'eccezione come DS Glass, Enoteca Il Torchio e Sorì.**

La degustazione sonora sarà, guidata da **Paolo Scarpellini**, critico musicale ed enogastronomico, il quale torna in veste di “sound sommelier” per abbinare a ciascun vino la composizione musicale più adatta a esaltarne le caratteristiche, accompagnando i partecipanti in un racconto unico, capace di coinvolgere tutti i sensi e valorizzare al massimo ogni calice.

Protagoniste dell'esperienza saranno tre etichette d'eccellenza selezionate da **100 Best Italian Rosé**: il **Solerose Langhe DOC Rosato** di **Fontanafredda**, storica realtà piemontese; il **Mà Rosa Aglianico del Taburno DOCG Rosato** di **Nifo Sarrapochiello**, espressione autentica della viticoltura campana; e il **Clâr de Lune Friuli DOC Grave Rosato** di **Piera 1899**, cantina friulana apprezzata per il suo stile elegante e moderno. Tre interpretazioni diverse e affascinanti del rosato italiano, capaci di raccontare territori, tradizioni e creatività attraverso un perfetto equilibrio di profumi, gusto ed emozioni.

Vitigno Italia continua con il fuori salone al Magnolia Napoli

📧 redazione 📅 Maggio 9, 2025 ⌚ 9:38 am 🖱️ Ti potrebbe interessare [Un sorso di, Vino e olio](#)



Vitigno Italia continua con il fuori salone al Magnolia Napoli

Anche quest'anno torna l'appuntamento più atteso per gli appassionati e i cultori del vino della scena napoletana: Vitigno Italia, il Salone dei [Vini](#) e dei Territori Vitivinicoli Italiani.

Ma l'esperienza non si ferma alla Stazione Marittima: il 12 maggio, il fuori salone si sposterà al Magnolia Napoli, un luogo eclettico e multiforme, cuore pulsante della movida partenopea, noto per la sua capacità di creare esperienze uniche che uniscono buon cibo, proposte di beverage e divertimento.

Qui si terrà una serata particolare, la Special Dinner, realizzata in collaborazione con AIS [Campania](#), presieduta da Tommaso Luongo, e con Vitigno Italia, insieme a Maurizio Teti, direttore dell'evento partenopeo.

La serata al Magnolia Napoli, in vico Belledonne a Chiaia n°11, sarà un viaggio in più atti attraverso la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo italiano, espressa attraverso la cucina.

Un vero e proprio tour enogastronomico che partirà dai profumi freschi delle bollicine del Trentino, passerà per le note intense dei bianchi dell'Abruzzo, fino alla forza vulcanica della Solfatara dei [Campi](#) Flegrei, per concludersi con la dolcezza e il calore dei passiti.

Il menu, pensato ad hoc per l'occasione dallo chef resident Antonio Chirico, ammicca ai sapori primaverili con tocchi 'extra regionali' capaci di esaltare ogni vino. Per partecipare alla serata la prenotazione è obbligatoria. Info e prenotazioni: 0812779597; Whatsapp 349.2682748; mail: info@magnolianapoli.com.

La serata inizia alle ore 20.30 con un aperitivo di benvenuto: una focaccina al burro con speck affumicato, fonduta di pecorino di fossa e miele, accompagnata da un pan brioche con tartare di manzo e maionese alle acciughe abbinato a Rechof Trento DOC Brut – Sboccatura 2024. A seguire, un antipasto di uovo croccante su fonduta di Parmigiano, asparagi e zafferano, abbinato a un Trento DOC Brut Rosé – Sboccatura 2024. Il primo piatto è il risotto primavera con verdure di stagione, servito insieme a un calice di Umani Ronchi Plenio 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva. A seguire, il secondo piatto: pancia di maialino con peperoni in agrodolce, perfettamente in armonia con il Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Vigna Solfatara della Vitivinicola Iovino. Infine, il dessert: CiokoVaniglia accompagnato da una selezione di passiti.



Vitignoitalia 11-13 maggio 2025 Napoli

Il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani tra le più importanti kermesse enologiche italiane, giunta alla 19ª edizione. Evento enoico rivolto ad appassionati, addetti ai lavori e alla stampa nazionale e internazionale. Presenti etichette nazionali, buyers e visitatori da tutto il mondo; una festa di sentori, sapori, incontri e cultura.

Quando: 11, 12, 13 maggio 2025

Dove: stazione marittima di Napoli

Orari:

Domenica 11 maggio ore 14,30 – 21,00

Lunedì 12 maggio ore 14,30 – 21,00

Martedì 13 maggio ore 14,30 – 20,00

Costo:

€ 28,00 ingresso + calice

[Acquista qui](#) il tuo biglietto

Info:

081 4104533

info@vitignoitalia.eu

www.vitignoitalia.it

Per conoscere gli **espositori** [clicca qui](#)



📅 8 Maggio 2025

Weekend a Napoli: eventi imperdibili dal 9 all'11 maggio 2025

Scopri gli eventi da non perdere a Napoli nel weekend dal 9 all'11 maggio 2025, tra concerti, spettacoli teatrali e manifestazioni enogastronomiche.

Nel weekend dal 9 all'11 maggio 2025, Napoli offre una vasta gamma di eventi culturali e di intrattenimento. Dai concerti ai festival enogastronomici, passando per spettacoli teatrali e mercati agricoli, la città partenopea si anima con appuntamenti imperdibili per tutti i gusti.

Concerti e spettacoli musicali

Il Teatro Augusteo ospita due eventi di rilievo. Sabato 10 maggio alle ore 21:00, va in scena “Rock at the Opera”, uno spettacolo che combina quattro cantanti, un’orchestra sinfonica e una rock band per reinterpretare i grandi successi di gruppi come AC/DC, Led Zeppelin, Metallica e Beatles. I biglietti sono disponibili presso il botteghino del teatro e online. Domenica 11 maggio, sempre al Teatro Augusteo, si esibiscono Ninna e Matti con due spettacoli alle ore 15:00 e alle 18:00. Il duo promette divertimento con challenge, scherzi e avventure per tutta la famiglia. I biglietti sono acquistabili al botteghino e online. Al Teatro Acacia, domenica 11 maggio, si tiene “Prog Legends”, uno spettacolo dedicato alle leggende del rock progressivo come Genesis, Pink Floyd, Yes e King Crimson. I biglietti, a partire da 28 euro, sono disponibili online.

Spettacoli teatrali

Al Teatro Totò, dal 9 all'11 maggio, Francesca Marini presenta “Recital Live – Donne in amore”, un viaggio musicale attraverso le emozioni femminili. I biglietti sono disponibili presso il teatro. Al Teatro San Ferdinando, dal 8 al 18 maggio, va in scena “L'uomo col fiore in bocca”, un'opera che intreccia testi di Pirandello, Viviani, Totò e Moscato. I biglietti sono acquistabili presso il teatro.

Eventi enogastronomici e mercati

Domenica 11 maggio, il mercato “Campagna Amica” porta i sapori e i profumi della campagna in città, offrendo prodotti agricoli locali. L'evento si svolge in diverse location di Napoli. Per gli appassionati di vino, la 19ª edizione di **VitignoItalia** si tiene l'11, 12 e 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli. L'evento presenta etichette nazionali e attira visitatori da tutto il mondo.

Eventi per famiglie e bambini

Il 10 e 11 maggio, al Palapartenope, si esibiscono i Me Contro Te con “Lo Show dei 10 Anni”, un evento dedicato ai più piccoli. I biglietti sono disponibili online.

Attività sportive e outdoor

Per gli amanti del fitness, il 10 e 11 maggio si tiene il corso di Allenamento Funzionale di 2° Livello presso FPT Lab in Via Alessandro Manzoni, 146. Per chi desidera esplorare la natura, il 10 e 11 maggio è organizzato un weekend in Costiera Amalfitana con escursioni sul Sentiero degli Dei e nella Valle delle Ferriere. L'evento include traversate panoramiche e visite a Positano e Amalfi.

Napoli celebra il vino italiano: Vitigno Italia sbarca al Magnolia con una cena d'eccellenza

il denaro.it 3 Maggio 2025

👁 59



Napoli si prepara ad accogliere una nuova tappa di **Vitigno Italia**, l'atteso salone dedicato alle eccellenze enologiche e ai territori vitivinicoli italiani, che quest'anno espande i suoi orizzonti con un evento speciale all'insegna del gusto. **Domenica 12 maggio**, la vivace atmosfera del **Magnolia**, noto locale del quartiere Chiaia, farà da cornice a una serata esclusiva che unirà la degustazione di pregiati vini italiani a una proposta gastronomica ispirata ai sapori di tutta la penisola.

L'appuntamento, frutto della collaborazione tra **AIS Campania**, presieduta da Tommaso Luongo, e lo staff di **Vitigno Italia**, coordinato da Maurizio Teti, trasformerà il Magnolia, situato in vico Belledonne a Chiaia, in un palcoscenico multisensoriale. L'obiettivo primario è celebrare la ricchezza e la diversità delle produzioni vitivinicole italiane attraverso un menu attentamente studiato per esaltare ogni sorso.

La **special dinner** del 12 maggio sarà un vero e proprio viaggio culinario attraverso le regioni italiane, dal Nord al Sud. I vini selezionati saranno i compagni ideali dei piatti creati con maestria dallo chef **Antonio Chirico**, che da tempo anima la cucina del Magnolia con la sua capacità di fondere sapori primaverili e suggestioni extra-regionali, valorizzando al meglio le caratteristiche di ogni etichetta proposta. Gli interessati sono invitati a **prenotare** il proprio posto contattando direttamente il Magnolia via telefono, WhatsApp o email.

La serata si aprirà alle 20.30 con un raffinato aperitivo di benvenuto, dove una focaccina al burro con speck affumicato, fonduta di pecorino di fossa e miele incontrerà un pan brioche con tartare di manzo e maionese alle acciughe, il tutto accompagnato dalle fresche e vivaci fragranze di un **Rechof Trento Doc Brut, sboccatura 2024**. A seguire, un uovo croccante su fonduta di parmigiano, asparagi e zafferano si sposerà con un elegante **Trento Doc Brut Rosé**, anch'esso sboccatura 2024.

Il primo piatto celebrerà la stagionalità con un delicato **risotto primavera con verdure di stagione**, in perfetta armonia con le note ampie e strutturate di un **Umani Ronchi Plenio 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva**. Il secondo porterà in tavola una saporita **pancia di maialino accompagnata da peperoni in agrodolce**, esaltata dal carattere vulcanico e dalla forza espressiva di un **Piediroso Campi Flegrei Dop 2022, Vigna Solfatara della vitivinicola Iovino**.

Il gran finale sarà affidato al goloso **Ciokovaniglia**, accompagnato da una ricercata selezione di **vini passiti**, un connubio che promette un contrasto piacevole e un tocco di raffinata dolcezza per concludere la serata.

Questa iniziativa conferma il ruolo centrale di **Vitigno Italia** come punto di riferimento per il panorama vitivinicolo nazionale. La scelta di portare un assaggio dell'evento a Napoli, in un contesto dinamico come il Magnolia, sottolinea la crescente attenzione del capoluogo campano verso le eccellenze enologiche del Paese. Lo spazio nel cuore di Chiaia si trasformerà così in un luogo di scoperta e approfondimento del vino, affiancato da una cucina che valorizza la qualità degli ingredienti e la stagionalità.

Con il supporto di AIS Campania e delle cantine coinvolte, l'evento mira a creare un dialogo diretto tra produttori e appassionati, offrendo l'opportunità di degustare etichette spesso meno conosciute e di confrontarsi sulle peculiarità dei diversi territori. Il menu ideato dallo chef Antonio Chirico si adatta con precisione ad ogni vino, creando abbinamenti che raccontano storie di profumi e tradizioni italiane.

Gli organizzatori annunciano già prossimi appuntamenti di Vitigno Italia a Napoli e in altre sedi, con l'obiettivo di offrire non solo degustazioni, ma veri e propri momenti di incontro culturale intorno al mondo del vino. Il dialogo tra territorio, professionisti e pubblico rimane il cuore pulsante di questa manifestazione che continua a crescere e ad arricchire il calendario degli eventi partenopei nel 2025.



Vitignoitatia torna dall'11 al 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli (Foto © Ufficio stampa).

Napoli capitale del vino: torna VitignoItalia 2025

Di [Malinda Sassu](#) 24/04/2025 10:42

5 minuti di lettura

Dall'11 al 13 maggio, la Stazione Marittima accoglie la più importante manifestazione enologica del Sud con oltre 200 cantine, migliaia di etichette e buyer internazionali pronti a scoprire le eccellenze vinicole italiane

Indice dell'articolo



Nel panorama degli eventi dedicati al vino italiano, da quasi un ventennio, **Vitignoitatia** rappresenta un punto di riferimento imprescindibile per produttori, appassionati e professionisti del settore.

Su queste basi, l'edizione 2025 del prestigioso **Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani** è pronta a tornare a **Napoli**, confermando la città partenopea come palcoscenico ideale per celebrare l'eccellenza enologica nazionale.

Vitignoitatia 2025, un appuntamento che cresce e si evolve

Dall'**11 al 13 maggio**, la **Stazione Marittima di Napoli al Molo Angioino** – location inaugurata già nello scorso anno (leggi l'articolo [qui](#)) – aprirà le sue porte a **Vitignoitatia 2025** che torna a Napoli con un'edizione sempre più orientata al business.

L'evento offrirà infatti tre giorni intensi, dedicati all'esplorazione dell'enologia tricolore, con oltre **200 aziende vitivinicole** presenti, affiancate da numerosi Consorzi e realtà territoriali che porteranno in degustazione più di **2000 etichette**.



«Il ritorno di Vitignoitatia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – ha sottolineato **Maurizio Teti**, Direttore di Vitignoitatia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyer internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia.»

Opportunità internazionali di business

L'aspetto più innovativo della kermesse napoletana sarà l'attenzione particolare alle opportunità di business e di internazionalizzazione per le aziende partecipanti. Non si tratterà infatti di un semplice evento espositivo, ma di un vero e proprio ponte verso i mercati esteri, grazie alla presenza di un gruppo selezionato di oltre **20 buyer internazionali**, provenienti dall'Europa e da oltreoceano.

Di particolare rilevanza sarà il webinar organizzato in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), storico partner dell'evento. Questo appuntamento offrirà alle cantine partecipanti un'importante occasione di formazione sui mercati internazionali, con la partecipazione di **Granit Feneri**, Trade Analyst dell'ufficio di Stoccolma, e **Claudio Povero**, Trade Analyst Food & Beverage dell'ufficio di Londra.

Un'iniziativa pensata per preparare le aziende ad affrontare specificamente i mercati del **Regno Unito** e della **Scandinavia**.



Oltre 200 aziende e 2000 etichette in degustazione a Vitignoltalia 2025 (Foto © Malinda Sassu).

La mappa del vino italiano a Napoli

Il percorso di degustazione di **Vitignoltalia** offrirà un viaggio attraverso la straordinaria biodiversità enologica italiana, dalle Alpi alla Sicilia.

Grande spazio sarà dedicato alle cantine campane, con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al contributo dell'**Assessorato all'Agricoltura** della **Regione Campania**.

Accanto ai produttori locali, la manifestazione ospiterà una significativa rappresentanza dei territori più rinomati del panorama vitivinicolo nazionale. Spiccano le aziende provenienti da **Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto**, seguite da **Toscana, Sicilia e Puglia**. Un parterre d'eccezione che includerà importanti Consorzi come quello di **Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG** e il **Consorzio DOC Friuli**.

Un viaggio enologico tra le eccellenze del Meridione

Il Sud Italia sarà ben rappresentato con la partecipazione del **Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria** e l'**Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia**.

I visitatori potranno così compiere un affascinante viaggio enologico che spazierà dalle colline del Prosecco ai grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del Friuli Venezia Giulia, per arrivare alle etichette strutturate del centro Italia e ai sorprendenti rossi calabresi.



Masterclass e incontri con i buyer sono al centro della 19ma edizione (Foto © Malinda Sassu).

Un'edizione che guarda al futuro

In un momento particolarmente delicato per il settore vitivinicolo, alle prese con sfide economiche e climatiche, **VitignoItalia 2025** si propone come momento di riflessione e di rilancio.

La manifestazione continua a evolversi, mantenendo il suo duplice obiettivo: stimolare il contatto diretto tra produttori e consumatori, e creare opportunità concrete di business con il trade e gli importatori internazionali.

La scelta del capoluogo campano, come sede dell'evento, non è casuale: la città rappresenta un crocevia di culture e tradizioni, un punto d'incontro naturale tra Nord e Sud, tra produzione e mercato, tra tradizione e innovazione.

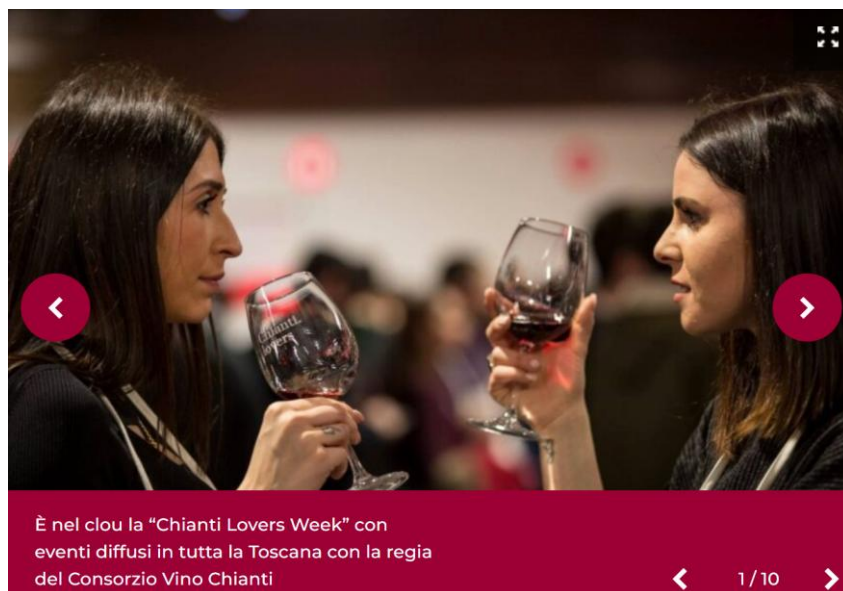
Qualità che rispecchiano perfettamente lo spirito di **VitignoItalia**, manifestazione che anno dopo anno continua a crescere in importanza e internazionalità.

Per maggiori informazioni: www.vitignoitalia.it

Dal finale a sorpresa della “Chianti Lovers Week” a Firenze al “Porto Cervo Wine & Food Festival”

Eventi: Frida Bollani in concerto a Brescia con Berlucchi, “Nizza è Barbera”, “Tastingreve”, “VitignoItalia” a Napoli e il “Sabato del Vignaiolo” Fivi

Firenze, 08 Maggio 2025, ore 10:30



È nel clou la “Chianti Lovers Week” con
eventi diffusi in tutta la Toscana con la regia
del Consorzio Vino Chianti

< 1/10 >

Le isole italiane: ecco lo sfondo di “Sicilia En Primeur” a Modica, che, con la regia di Assovini, racconta il mix tra cibo-vino-territori e cultura nella prima “European Region of Gastronomy” 2025 d’Italia e nell’anno di Agrigento “Capitale Italiana della Cultura” (ai giornalisti in arrivo da tutto il mondo), e del “Porto Cervo Wine & Food Festival” in Costa Smeralda in Sardegna, firmato, tra grandi vini, eccellenze gastronomiche e glamour, dai Luxury Hotel Cala di Volpe e Cervo di Smeralda Holding e Marriott International (con un “Fuori fiera” per i wine lovers). Nella “Chianti Lovers Week” voluta dal Consorzio Vino Chianti e diffusa in tutta la Toscana arriva, invece, il gran finale è con il “Chianti Lovers Closing Party” alla Manifattura Tabacchi a Firenze e con una sorpresa: 100 droni illumineranno il cielo sopra la città con uno spettacolo dedicato al vino come simbolo di relazione, cultura e identità. La famiglia Ziliani, alla guida della griffe Berlucchi, custode della storia del Franciacorta, apre le porte al pubblico - gratuitamente - del Teatro Grande di Brescia con “Cambiare Menti” di Academia Berlucchi ed il concerto di Frida Bollani, mentre a Palazzo Corner Mocenigo a Venezia si può visitare la mostra fotografica “Ai Confini dell’Iconografia” promossa dalla Zenato Academy della griffe Zenato con il patrocinio del Comune di Venezia. E mentre al DaV Milano con “Masters of Pizza” la creatività degli chef tristellati Enrico e Bobo Cerea incontra quella di Enzo e Marco Coccia, con “Aperitivo Festival” Milano, e in particolare il quartiere Tortona, diventa la capitale del rito più amato dagli italiani, con uno speciale “Aperitivo Made in Lombardia” con gli abbinamenti tra i vini di Ascovilo-Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi e il Grana Padano Dop. Destinazione Piemonte per “Nizza è Barbera” per assaggiare le migliori espressioni di Barbera d’Asti Docg e Nizza Docg a Nizza Monferrato a suon di musica in collaborazione con “Collisioni Festival”, per incontrare il Premio Nobel per la Pace Terry Callaghan a “Di Freisa in Freisa” a Chieri, per “Anteprima Grignolino & Co.” a Casale Monferrato, ma anche per “Caseus”, la rassegna dedicata alle eccellenze casearie ad Acqui Terme, e arrivando fino in Liguria, per conoscere tutto sulla pesca, i pescatori ed il pescato a “Slow Fish” con Slow Food a Genova, o sulle erbe aromatiche della Riviera Ligure ad “Aromatica” a Diano Marina. A Bologna entra nel clou la “Bologna Wine Week”, con degustazioni dei migliori vini italiani e dell’Emilia-Romagna in tutta la città, che, per la prima volta, ospita anche le migliori bollicine italiane con “Spumantitalia”, tra Palazzo Re Enzo e Piazza del Nettuno, mentre a Castell’Arquato, tra i “Borghi più belli

d'Italia", è tempo del "Monterosso Val d'Arda Festival". In Chianti Classico c'è "Tastingreve" con i Viticoltori di Greve in Chianti, Borgo Scopeto Wine & Country Relais della famiglia Gnudi Angelini ospita la mostra fotografica "Inside Home" di Fabio Giamello aperta al pubblico, al Politeama a Poggibonsi va in scena lo spettacolo "Teatro da mangiare?", al Festival "Il gusto della cultura e la cultura del gusto" nei 25 anni della Fondazione Qualivita al Teatro dei Rinnovati a Siena arriva lo psicoanalista Massimo Recalcati, e Cortona fa da sfondo ad "Amacortona" tra sport, salute, benessere ed enogastronomia. E, ancora, da "Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie" lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria, a "100Vini in Cantina di Visconti43", una selezione di referenze presentate direttamente dai produttori delle cantine distribuite da Visconti43 del Gruppo Meregalli nella cornice del Castello di Torre in Pietra a Torrimpietra (su invito); da "Berebianco" con i migliori vini italiani da invecchiamento a Roma, a "VitignoItalia", il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani alla Stazione Marittima di Napoli. E, il tutto, mentre parte il "Giro d'Italia" 2025, che, oltre alle imprese dei campioni mondiali del ciclismo, racconta al mondo anche le bellezze e l'enogastronomia dei territori italiani che attraversa, e in tutta Italia torna il "Sabato del Vignaiolo" promosso dalla Fivi per conoscere i Vignaioli Indipendenti, le loro cantine, i loro vini ed i loro territori. **Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews.**

In Lombardia, dalla Franciacorta a Milano

Quinta edizione per Academia Berlucchi, il progetto di Corporate Social Responsibility della famiglia Ziliani, un "dono di restituzione" che Berlucchi vuole fare al territorio della Franciacorta e alle sue persone, che hanno reso la storica cantina il riferimento che è oggi nel panorama vitivinicolo internazionale, e che, il 10 maggio al Teatro Grande di Brescia nell'evento "[Cambiare Menti](#)", condotto dall'attore e attivista Alan Cappelli Goetz, con il patrocinio del Comune di Brescia, vedrà i giornalisti Daria Bignardi e Francesco Costa, direttore "Il Post", moderati dal collega Nicola H. Cosentino, a confronto in un panel dedicato alla cultura e al digitale, e l'esploratore Alex Bellini e il cantautore Vasco Brondi, moderati dalla filosofa e scrittrice Ilaria Gaspari, parlare di rapporto tra uomo e ambiente, e, a seguire, "Semplicemente Frida", il concerto esclusivo della musicista Frida Bollani con Mark Glentworth, e con un brindisi con la famiglia Ziliani, tutto gratuito e per la prima volta aperto al pubblico. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il "[Food & Science Festival](#)", promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata sempre al tema "Cambiamenti", dal 16 al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati, dall'astronauta Paolo Nespoli al divulgatore scientifico Adrian Fartade, dalla ricercatrice Vittoria Brambilla al fisico climatologo Antonello Pasini, da Matteo Fiocco, in arte "Matt the Farmer", all'agronomo ed economista Andrea Segrè, dalla campionessa olimpica Valentina Vezzali all'esperto di diritto Michele Fino. [Il Consorzio del Provolone Valpadana celebra 50 anni di storia](#) come occasione per raccontare valori e futuro del Provolone Valpadana Dop e il suo felice connubio con il territorio, con l'evento "Provolone Valpadana Dop: armonia di gusto e simbolo di tradizione nel mondo", il 26 maggio al Museo del Violino a Cremona (evento su accredito). Con "[Aperitivo Festival](#)", da domani all'11 maggio, Milano diventa capitale della mixology e della convivialità grazie alla più grande esperienza dedicata all'aperitivo, firmata Mww Group con main sponsor Carrefour, nel quartiere del design e della moda di Tortona, e il cuore al Nhow Hotel, per celebrare il momento di consumo più bello della giornata e più amato nel mondo, con oltre 20 bartender internazionali, più di 100 prodotti in degustazione e il coinvolgimento di alcuni dei più grandi brand del settore, tra percorsi degustativi, momenti di approfondimento, ospiti internazionali, intrattenimento, musica e i migliori abbinamenti Food & Beverage, aspettando il 26 maggio quando si celebra il "**World Aperitivo Day**". E con l' "**Aperitivo Made in Lombardia**", nuovo progetto con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano Dop, Gold Sponsor dell'evento, per scoprire i vini delle 13 denominazioni della regione, dall'Oltrepò Pavese al Lugana, dai Vini di Valtellina al Garda Doc, dalla Valtenesi alla Valcalepio, dalla Valcamonica ai Vini Mantovani, da Montenetto al Moscato di Scanzo, dal Botticino al San Colombano e Terre Lariane, in abbinamento a diverse stagionature di Grana Padano Dop (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi), e che proseguirà in occasione del "World Aperitivo Day" e, dal 15 maggio al 30 giugno, nei locali di Milano. Napoli incontra Milano, all'ombra dell'Allianz Tower di City Life, il 12 maggio, al [DaV Milano](#) con "**Masters of Pizza**", il ciclo di appuntamenti che vede dialogare le migliori interpretazioni del mondo della pizza con la proposta del casual dining della famiglia Cerea del tristellato ristorante Da Vittorio di Brusaporto: protagonisti, Enzo Coccia, maestro della pizza napoletana e primo pizzaiolo premiato dalla Guida Michelin nel 2010, e il figlio Marco Coccia, le cui creazioni si alternano a quelle del team di DaV Milano, sotto la direzione degli chef Chicco e Bobo Cerea, in un percorso gastronomico che esalta i sapori autentici della tradizione italiana, da Nord a Sud. Con l'edizione n. 6, torna anche "[Best Wine Stars](#)", l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio a

In Campania, tra vino e Dieta Mediterranea

Alla Stazione Marittima di Napoli, dall'11 al 13 maggio, torna [“Vitignoltalia” 2025](#), il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, punto di riferimento per cantine, appassionati e buyer internazionali (in collaborazione con Ice), con oltre 200 aziende e diversi consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2.000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire, dalla Campania, con i Consorzi dei Vini del Vesuvio e Vita Salernum Vites, o Viti-Vignaioli In Terre d'Irpinia, alla Calabria, con l'Enoteca Regionale Calabria, dal Trentino Alto Adige al Friuli Venezia Giulia, con il Consorzio Doc Friuli, dal Piemonte al Veneto con il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dalla Toscana alla Puglia, fino alla Sicilia, con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. [“Campania Stories” 2025](#), invece, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio. Dal 20 maggio al 24 maggio, va in scena l'edizione n. 17 di [“Wine & Thecity”](#), la rassegna diffusa che promuove a Napoli la cultura del vino e la scoperta del territorio, con appuntamenti in luoghi insoliti e non convenzionali, spazi privati, palazzi storici, giardini e boutique, ristoranti, alberghi e percorsi urbani inediti. Il vino, con 100 cantine italiane protagoniste, e la città partenopea sono i protagonisti dell'evento, dallo storico Palazzo Ravaschieri, sede della Fondazione Santobono-Pausilipon (sfondo dell'evento inaugurale con lo chef Gianluca D'Agostino e le etichette del Consorzio dei Vini del Vesuvio), il quartiere Chiaia, e il complesso di Santa Maria della Vita, sede dell'Associazione La Tenda al Rione Sanità, ma anche le Cantine dell'Averno (per una tavolata tra i vigneti). In un'epoca in cui le madrine degli eventi sono spesso volti noti dello spettacolo o dei social, Pertosa, a Salerno, sorprende tutti scegliendo come testimonial della [“Sagra del Carciofo Bianco”](#) una figura autentica e profondamente radicata nel territorio: nonna Clementina Caggiano, 101 anni e mezzo, esempio di longevità e memoria collettiva, che ha tagliato il nastro dell'evento che, fino all'11 maggio, racconta l'identità più genuina del territorio con il suo prodotto-simbolo, il carciofo bianco, eccellenza del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano, Alburni e della Valle del fiume Tanagro, oggi al centro di un percorso di riscoperta e valorizzazione. Il Next di Capaccio-Paestum ospiterà il [“Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano”](#), l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del [“DMed - Salone della Dieta Mediterranea”](#).

In Puglia, la “vie en rose” del Sud Italia

Il 1 giugno torna [“La Vieste en Rose”](#), kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di [“Radici del Sud” 2025](#), appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno.

In Calabria, sulle tracce di Enotria

Nasce la prima edizione del [“Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud”](#), dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, promosso da Merano WineFestival e dal The WineHunter Helmuth Köcher (con la presentazione del WineHunter Award Calabria 2025, con la degustazione di oltre 300 etichette e 100 specialità gastronomiche Dop e Igp), con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria ed il Consorzio dei vini Doc Cirò e Melissa, tra gli altri, con degustazioni, masterclass dedicati ai vini della Magna Grecia e in anfora e incontri con esperti del settore sullo sfondo di un territorio dalle radici antiche e dallo straordinario potenziale, capace oggi di affacciarsi con orgoglio sul panorama internazionale del vino.

Nel “continente” enoico Sicilia

[“Sicilia En Primeur”](#), l'evento itinerante firmato da Assovini Sicilia, guidata da Mariangela Cambria, che riunisce oltre 100 tra le cantine più virtuose dell'isola, e che da anni mostra la bellezza e la varietà della Sicilia del vino, con la presentazione delle nuove annate ai media italiani ed internazionali, protagonisti di enotur per conoscere anche il patrimonio culturale siciliano e di talk su argomenti di attualità del mondo del vino, è nel vivo con l'edizione 2025 al Castello dei Conti di Modica, fino al 10 maggio, per raccontare la Sicilia attraverso la degustazione dei vini di 57 cantine, wine tour e talks, a 100 giornalisti in arrivo da tutto il mondo, [e il mix che unisce il cibo, rappresentato dall'alta cucina di alcuni dei migliori chef stellati siciliani, il vino appunto, i territori e la cultura](#), con il pay-off “La cultura del vino in Sicilia: una storia millenaria che guarda al futuro” e nell'anno di Agrigento “Capitale Italiana della Cultura”. Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza anche nel riconoscimento di [“European Region of Gastronomy” 2025 assegnato alla Regione Sicilia](#), e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Ilgcat), e che daranno vita ad una serie di appuntamenti, da maggio a ottobre in 20 comuni, dove i visitatori potranno scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel

I vini da non perdere

Al via VitignoItalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite | Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino

8/5/2025

423 LETTURE



Vitignoitalia. Masterclass

Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour

Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio

Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

*"Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione,*

aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore."

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Vitignoltalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

*"In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua **Maurizio Teti** – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti."*

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte **domenica 11** con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con "Sicilia enologica: vini e territori" e, alle 16.30, con l'incontro "Le Bollicine di Sicilia", che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass "Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera". Ad aprire la giornata di **lunedì 12**, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro "Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva". Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione "Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno" alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 "Da quarant'anni con amore immenso".

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass "Cosa bolle in Campania" incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro "Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania".

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk "Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo", che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno "50 vini di nicchia (ma non troppo)".

Programma Vitignoltalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala,

Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. [Tenuta Campo al Signore](#)

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 “Da quarant' anni con amore immenso”

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

“Cosa bolle in Campania”

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfataria Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore VitignoItalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo.

Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo
Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

VITIGNOITALIA, Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Stazione Marittima di Napoli

Domenica 11 Maggio: ore 14.30 – 21

Lunedì 12 Maggio: ore 14.30 – 21

Martedì 13 Maggio: ore 14.30 – 20

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa MG Logos di Stefano Carboni – Tel. 335 5277431 – comunicazione@mglogos.it

“In questa magica location non possono certo mancare i vini del Vulcano più famoso al mondo. Grazie all’adesione di una folta rappresentativa di Aziende, presenti a VitignoItalia, offriamo al visitatore più attento ed esigente la ghiotta occasione di incontrare i produttori e, attraverso le più diverse etichette qui proposte, di conoscere le espressioni più autentiche dei Vini della Vesuvio DOP.”

Ciro Giordano Presidente Vesuvio Consorzio Tutela Vini

*“Siamo lieti di sostenere Vitigno Italia con la nostra partecipazione, il contesto ideale per approfondire la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg in una regione che ha per noi ancora ampi margini di crescita” afferma il Direttore del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, **Diego Tomasi**, e continua: “La nostra presenza si inserisce infatti in una logica di valorizzazione nazionale del Conegliano Valdobbiadene, portando la voce del territorio in nuovi contesti strategici per lo sviluppo commerciale e la diffusione della cultura del Prosecco Superiore”.*

Diego Tomasi Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

“La partecipazione al Vitigno Italia 2025 rappresenta per il nostro Consorzio un’opportunità significativa per presentare, nella più importante vetrina regionale, l’identità produttiva di un patrimonio enologico e culturale unico al mondo. Dalle vigne della “Viticoltura Eroica” della Costiera Amalfitana alle colline del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, il nostro territorio offre una straordinaria varietà di terroir e tradizioni vinicole. Siamo un Consorzio “giovane”, nato nel 2012, ma nell’arco soprattutto dell’ultimo decennio siamo cresciuti notevolmente. Oggi, dopo tante azioni messe in campo sia a livello locale che internazionale, possiamo affermare di essere un gruppo coeso, unito da valori comuni come il legame profondo con il territorio di produzione, il rispetto delle tradizioni locali e soprattutto l’indiscussa qualità dei vini a denominazione territoriale. Abbiamo maturato una maggiore consapevolezza del nostro grande potenziale sia di quello già espresso che di quello ancora da valorizzare”



Vitignoitavia: da domenica 11 a martedì 13 maggio con 2000 etichette e un programma inedito

📅 8 Maggio 2025

Vitignoitavia: da domenica 11 a martedì 13 maggio con 2000 etichette e un programma inedito

Mag 8, 2025



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



PN FEAMPA ITALIA
2021 | 2027



madeinitaly.gov.it



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



ITA
ITALIA TRADE AGENCY



CAMERA DI COMMERCIO
IRPINIA SANNIO

VALIRSANNIO



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino

Al via VitignoItalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite

Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour

Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio

Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

*“Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”*

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

VitignoItalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

*“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua **Maurizio Teti** – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”*

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte **domenica 11** con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di **lunedì 12**, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma VitignItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala,

Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno
In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 “Da quarant’ anni con amore immenso”

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

“Cosa bolle in Campania”

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore VitignoItalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

VITIGNOITALIA, Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Stazione Marittima di Napoli

Domenica 11 Maggio: ore 14.30 – 21

Lunedì 12 Maggio: ore 14.30 – 21

Martedì 13 Maggio: ore 14.30 – 20

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa MG Logos di Stefano Carboni – Tel. 335 5277431 – comunicazione@mglogos.it

Main Sponsor

Partner





Vitignoltalia: da domenica 11 a martedì 13 maggio con 2000 etichette e un programma inedito

Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino. Al via Vitignoltalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite. Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour. Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio.

08/05/2025 Categoria: [Eventi](#)



Parte il countdown per la nuova edizione di Vitignoltalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

“Quest’anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l’Azienda Regionale per lo Sviluppo dell’agricoltura Calabrese e l’Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della

Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Vitignoltalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua Maurizio Teti – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma Vitignoltalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala – Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30

– Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane – Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00

– Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30

– Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell' Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00

– Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30

– Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00

– Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant'anni con amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30

– Sala Calipso (Stazione Marittima)

"Cosa bolle in Campania"

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00

– Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piediroso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piediroso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piediroso DOP 2021

17:30

– Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

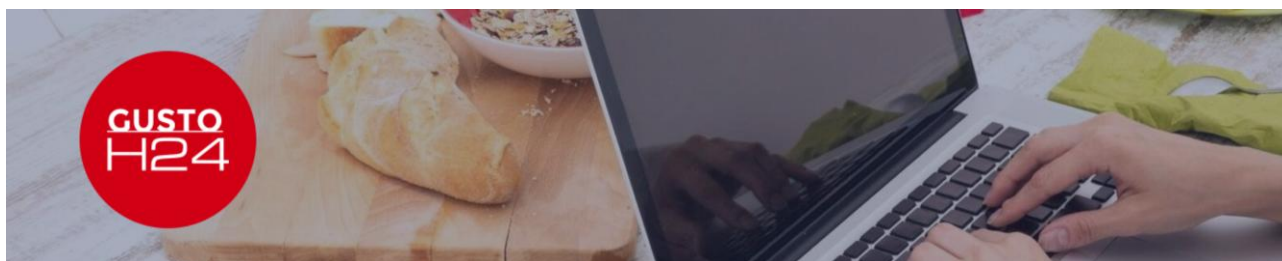
Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: [Renato Aiello](#)



Vitignoltalia 2025: a Napoli il grande evento del vino italiano

Di [Donato Troiano](#)

Apr 22, 2025



Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette

Tornano le giornate del vino a **Napoli** con **Vitignoltalia 2025**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli.

Appuntamento da **domenica 11 a martedì 13 maggio** per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

*"Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore", spiega **Maurizio Teti**, Direttore di Vitignoltalia. "Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia".*

Va vista anche in tal senso il **webinar** in collaborazione con l'**Agenzia ICE**, una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti **ICE Granit Feneri**, Trade Analyst Stockholm Office, e **Claudio Povero**, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da

un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei **buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano**, un gruppo selezionato di oltre **20 operatori** che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. **Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti**: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli.

Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

BEREILVINO

VitignoItalia 2025: l'evento a Napoli sempre più business-oriented

By [Fabio Italiano](#) 23 Aprile 2025



Photo Credits: Vitignoitalia

Classe 1968, nato e cresciuto nella cantina del ristorante di famiglia, ho avuto il privilegio di conoscere i migliori vini del mondo grazie a mio padre. Tra le mie mani ho visto passare il meglio della produzione vinicola italiana e francese: dal Sassicaia (allora ancora semplice Vino da Tavola) ai vari cru di Barbaresco di Angelo Gaja, fino ai super famosi Château Margaux, Château Lafite Rothschild, Petrus, solo per nominarne alcuni. Tra un servizio ai tavoli e l'altro, ho anche trovato il tempo per laurearmi in Ingegneria presso l'Università degli Studi di Palermo. Il 23-11-1998, giorno del mio 30esimo compleanno, mi trasferisco in Olanda per amore, dove ancora oggi vivo con mia moglie e i miei due figli. Bereilvino.it è il mio hobby e non mi ritengo un esperto di vino ma solo un appassionato! Tornano le giornate del vino a Napoli con **VitignoItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la **Stazione Marittima di Napoli**, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di VitignoItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche **UniCredit**, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicredi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che VitignoItalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto

diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

*Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo **dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.*

Dall'11 al 13 maggio a Napoli torna Vitignoltalia

di Redazione - 7 Maggio 2025



NAPOLI – Parte il countdown per la nuova edizione di Vitignoltalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima.

Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

“Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Vitignoltalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla

magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua Maurizio Teti – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

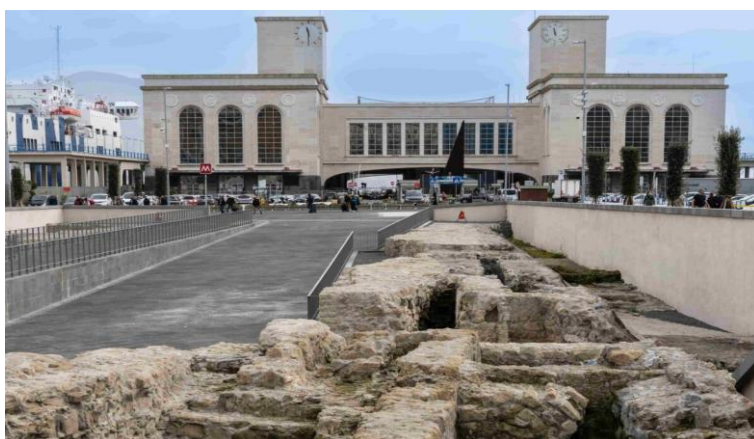
L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.



Vitignoitalia a Napoli: il vino italiano in mostra

by [Antonio Savarese](#)

10 Maggio 2025



Vitignoitalia, il grande evento dedicato al vino italiano, torna a Napoli per animare gli spazi della Stazione Marittima. La manifestazione si conferma un appuntamento imperdibile per produttori, stampa, professionisti del settore e appassionati, offrendo un'ampia vetrina sulle eccellenze e i terroir vitivinicoli del Paese.

Un parterre ricco di eccellenze

Quest'anno, Vitignoitalia vanta la presenza di 200 cantine con oltre 2000 etichette, offrendo un percorso di degustazione immersivo che permette di scoprire le storie dietro ogni vino e il legame profondo con i territori d'origine. L'evento accoglie anche importanti Consorzi, sia campani come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, sia provenienti da altre regioni del sud e del nord Italia, a testimonianza della rilevanza nazionale della fiera.

Esperienze innovative e approfondimenti tematici

Vitignoitalia non è solo degustazione, ma un vero e proprio palcoscenico per il dialogo tra il mondo del vino e altri settori. Tra le novità di questa edizione spiccano esperienze sensoriali inedite, come la degustazione che abbina vino e musica in collaborazione con Coravin e 100 Best Italian Rosé. Un altro elemento distintivo è il Winestour, un percorso immersivo in realtà virtuale (VR) che consente ai visitatori di esplorare cantine e vigneti da tutta Italia. Il programma si arricchisce inoltre di numerose masterclass dedicate a specifiche realtà vitivinicole regionali, dalle bollicine siciliane e venete ai vini subacquei, fino ad approfondimenti su vitigni autoctoni campani e friulani e al futuro della viticoltura in Campania.

Uno sguardo al futuro e al business

La manifestazione consolida il suo ruolo di piattaforma di business, organizzando anche un educational tour rivolto a buyer internazionali in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio e ICE. L'attenzione è posta anche sui temi cruciali per il futuro del settore, come la sostenibilità, il cambiamento climatico e le strategie di sviluppo, discussi in panel dedicati che vedono la partecipazione di esperti e rappresentanti istituzionali e del mondo bancario. L'evento ospita inoltre la presentazione di guide di settore, come "50 vini di nicchia (ma non troppo)" a cura del Corriere del Mezzogiorno.

La visione del direttore

Maurizio Teti, Direttore di VitignolItalia, sottolinea l'evoluzione continua della manifestazione: "Quest'anno vogliamo davvero andare oltre. Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie". Evidenzia inoltre l'impegno per migliorare la qualità della degustazione, anche attraverso l'introduzione di calici specifici.



VitignoItalia: from Sunday 11th to Tuesday 13th May with 2000 labels and an unprecedented programme

07/05/2025

VitignoItalia is underway: the Italy of wine takes the stage in Naples with a lineup of 2000 labels and a program of new activities

From Sunday 11th to Tuesday 13th May at the Maritime Station of Naples, Molo Angioino.

The countdown has begun for the new edition of VitignoItalia, the great Italian wine event that will animate the spaces of the Stazione Marittima in Naples from Sunday 11 to Tuesday 13 May. This year too, producers, press, industry professionals and wine lovers will meet in the capital of Campania to celebrate the excellence and terroirs of Italian wine. 200 wineries will be present for a total of over 2000 labels that will give life to a tasting journey to discover the stories of the producers and their territories.

*"This year we really want to go further - underlines **Maurizio Teti, Director of VitignoItalia** - We are getting closer and closer to the 20th anniversary of our event and, edition after edition, the desire to build an increasingly transversal calendar, capable of involving different sectors and professionals, increases. All this to demonstrate how wine is a flexible and complex product, capable of dialoguing with various cultural expressions, from music to new technologies. A program of top-level meetings made possible by the precious contribution of the Campania Region Department of Agriculture and historic partners such as UniCredit, as well as thanks to the large participation of the wineries that, over the years, have believed more and more in our event, not only as a showcase of great excellence but also as a space for dialogue and networking with buyers and operators in the sector."*

The lineup of top-level wineries will be completed by the presence of large local Consortia such as the Consorzio Vita Salernum Vites and the Vesuvio Consorzio Tutela Vini, but also by important entities from southern Italy, including the Regional Company for the Development of Calabrian Agriculture and the Regional Institute of Wine and Oil of Sicily, and from the north such as the Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore and the Consorzio DOC Friuli.

VitignoItalia, like every year, stages a schedule of meetings to deepen the dialogue between wine and different fields, starting from music with the tasting itinerary in collaboration with Coravin and the guide to the best rosés in Italy 100 Best Italian Rosé scheduled for the whole day of Tuesday 13. The initiative was born with the aim of choosing the musical composition capable of best enhancing the characteristics of each wine, giving life to a real sensorial liaison that opens new perspectives in terms of pairing. Among the most anticipated novelties of this edition there is also the Winestour, the immersive itinerary that will offer visitors the possibility of exploring the most interesting wine places in Italy wearing VR. An experience that, thanks to the magic of virtual reality, will

transport you inside the cellars, give you the possibility of walking among the vineyards and admiring the most suggestive views of each territory.

*"In this edition we have decided to take our event to an even higher level, not only in terms of content but also in terms of tasting quality - continues **Maurizio Teti** - with the introduction of the Privé35 glasses by Anima Cerve group. An additional care reserved for our visitors to best enhance the wines being tasted, both at the tasting tables and during the masterclasses. At the same time we continue to work on the business front with the organization of the educational tour dedicated to international buyers organized in collaboration with the Irpinia-Sannio Chamber of Commerce. An initiative that continues our collaboration with ICE which every year contributes to raising the status of our event thanks to a selection of the best professionals in the sector from all continents."*

In addition to the new events, numerous masterclasses dedicated to the most interesting wine realities, from north to south of the country, are scheduled: starting **on Sunday 11th** with Sicilian wines as protagonists, at 3:00 pm with "Sicilia enologica: vini e territori" and, at 4:30 pm, with the meeting "Le Bollicine di Sicilia", which will then leave space, at 6:00 pm, for the Venetian bubbles with the masterclass "Conegliano Valdobbiadene Prosecco: the potential of the Glera grape variety". The day of **Monday 12th** will open at 10:30 am with the tasting dedicated to the denominations of Calabria; at 3:00 pm it will be time for underwater wines with the meeting "Jamin - the terrestrial tradition meets the innovation of the sea: UnderWater Wines, the positive characterization". We will then arrive in Campania with the wines of the Cantina del Taburno and the tasting "Bue Apis, at the roots of Aglianico del Taburno" at 4.30 pm, and then again in Sicily to celebrate the emerald wedding of the Tasca d'Almerita winery, 1985-2025 "Forty years with immense love".

Tuesday 13th at 10.30 we start with the masterclass "What's boiling in Campania" focused on the region's bubbles, then the face-to-face appointment between the wines of Campania and Friuli with the meeting "Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli and Piedirosso dei Campi Flegrei DOP: native stories of ancient origins from Friuli to Campania".

The last day ends at 5:30 pm with the talk "The future of Campania wine: sustainability, climate change and development", which will also see the presentation of the guide published by Corriere del Mezzogiorno "50 niche wines (but not too much)".

Vitigno Italia 2025

18 Aprile 2025

[VitignoItalia](#)



VitignoItalia, da Domenica 11 a Martedì 13 Maggio a Napoli

L'EVENTO:

Torna VitignoItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, con una vocazione sempre più business-oriented. Giunto alla 19ª edizione, torna da Domenica 11 a Martedì 13 Maggio alla Stazione Marittima di Napoli. Durante la manifestazione si potranno degustare migliaia di vini di oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare con oltre 2000 etichette in degustazione, le grandi denominazioni e i territori del vino da scoprire.

Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo

“Il ritorno di VitignoItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore” spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia. “Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto. Coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.



Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane). Sarà una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende. Presenti i rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che VitignoItalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti. Grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

IL PROGRAMMA:

Domenica 11 Maggio, ore 14.00 – 21.00

Lunedì 12 Maggio, ore 14.00 – 21.00

Martedì 13 Maggio, ore 14.00 – 20.00

DOVE:

Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che da quasi vent'anni è un punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola.

La Stazione Marittima di Napoli realizzata nel 1899 consacrò Napoli come città preminente nel commercio marittimo del Mediterraneo, nel 1936 fu rimodernata ampliandola e rendendola funzionale grazie all'architetto Balzani.

Oggi è collegata da metro, bus da aeroporto, ha un parcheggio e a 100 mt vi sono i collegamenti per le isole del golfo.

Sbarco di tanti crocieristi da tutto il mondo è nel cuore della città ad un passo da Piazza Municipio. La Stazione Marittima è ovviamente anche centro per lo svolgimento di importanti eventi che si tengono a Napoli.

INFO E CONTATTI:

Il programma è ancora in via di definizione. Per aggiornamenti potete consultare la pagina ufficiale

www.vitignoitalia.it

La [biglietteria on line](#) è aperta

Per informazioni 081 4104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Segui l'eneto sui social: [Facebook](#) e [Instagram](#)





Il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani torna a maggio a Napoli

 Redazione insidewine -  eventi enogastronomici -  Maggio 7, 2025

Se ami partecipare agli eventi di degustazione di vini, prendi nota di **Vitigno Italia 2025**. Si tratta del Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani che si svolgerà **dall'11 al 13 maggio a Napoli**. Durante la manifestazione si potranno **degustare migliaia di vini** da tutta Italia ad appassionati, stampa e operatori.

Come partecipare a Vitigno Italia 2025

- **Date:** Domenica 11 Maggio: ore 14 – 21, Lunedì 12 Maggio: ore 14 – 21 e Martedì 13 Maggio: ore 14 – 20
- **Dove:** Napoli – Stazione Marittima, Molo Angioino
- **Per chi:** winelover, curiosi, professionisti, stampa e anche i tanti turisti che amano visitare la città e che possono abbinare un tour gastronomico nelle [trattorie tipiche](#) o le [pizzerie storiche](#) con una giornata di degustazioni
- **Cos'è:** Vitigno Italia Napoli 2025 è un salone del vino tra i più importanti del Centro-Sud Italia giunto alla 19° edizione
- **Programma:** degustazione di oltre 200 aziende e diversi consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette, laboratori tematici, masterclass e incontri con i produttori ed esperti del settore
- **Costo biglietti:** ticket € 31,36 online comprensivo del calice da degustazione su azzurroservice.vivaticket.it

Organizzazione e contatti

Il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani è diretto da Maurizio Teti. Ogni anno l'evento principale è anticipato da una preview chiamata [Anteprima Vitigno Italia](#) che si svolge di solito nel mese di novembre e che propone in degustazione circa 500 etichette selezionate. In una delle scorse edizioni, ha partecipato per Insidewine Marianna Mastropietro, a questo link puoi leggere [4 vini fuori dal comune degustati alla manifestazione](#). Il sito internet ufficiale della manifestazione è: www.vitignoitalia.it.

Vuoi partecipare ad una degustazione? Ecco come fare

Ora sai cos'è **Vitigno Italia 2025** (che sul web è cercato anche con le parole chiave come VitignoItalia Napoli, Vitigno Napoli e Vinitaly Napoli), ma continua a leggere, perché ora ti daremo qualche consiglio che può tornarti davvero utile se stai cercando informazioni su **come partecipare ad una degustazione**. Cliccando sul **tag** alla fine dell'articolo troverai i **wine festival**, le **fiere del vino** e gli **eventi enogastronomici** più interessanti in **Campania**. Ogni giorno siamo in contatto con gli organizzatori e cerchiamo sul web gli eventi di degustazione all'insegna della socialità, per darti la possibilità di **vivere il mondo del vino insieme ad appassionati come te**. Clicca sul link per leggere [l'elenco degli eventi del vino 2025-2026 in tutta Italia!](#)



VitignoItalia: Napoli palcoscenico del vino con 12.000 visitatori, 250 cantine e oltre 2.000 etichette

14/05/2025

Oltre 12 mila visitatori a VitignoItalia 2025: Napoli racconta l'Italia del Vino tra masterclass di alto livello e incontri internazionali

250 cantine, oltre 2000 etichette e un programma di grandi appuntamenti che hanno celebrato il vino italiano d'eccellenza. Grande spazio al business con 30 buyer internazionali protagonisti di incontri all'interno della manifestazione e dell'educational tour nei territori dell'Irpinia-Sannio.

Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno VitignoItalia ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori e i Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate.

*"Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità - sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** - Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre VitignoItalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano. Ci teniamo a ringraziare UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti".*

Di particolare rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti dall'Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all'interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l'educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell'Irpinia-Sannio. Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire. Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei

produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il climate change e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola.

Oltre 12 mila visitatori a VitignoItalia 2025: Napoli racconta l'Italia del Vino

Di particolare rilievo la presenza dei 30 buyer provenienti dall'Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende

di Stefano Vitetta 14 Mag 2025 | 13:50



Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del **vino** italiano. Anche quest'anno **VitignoItalia** ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori e i Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate.

"Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità – sottolinea Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre VitignoItalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano. Ci teniamo a ringraziare UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti".

Di particolare rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti dall'Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all'interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l'educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell'Irpinia-Sannio. Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il **climate change** e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola.



VitignItalia chiude con successo la 19ma edizione con oltre 12000 visitatori - Foto di ©Malinda Sassu

CAMPANIA / EVENTI

A Napoli chiude VitignoItalia 2025: buyer internazionali e cantine italiane al centro del dialogo



Di Redazione



14/05/2025 16:09



4 minuti di lettura

Oltre 12.000 visitatori, 250 cantine e un calendario fitto di incontri, degustazioni e masterclass: VitignItalia 2025 si conferma evento cardine per il settore vitivinicolo. L'Irpinia e il Sannio protagonisti dell'educational tour per i buyer internazionali

Indice dell'articolo



Dodici mila visitatori, più di 250 cantine e oltre 2.000 etichette: sono i numeri che certificano il successo di **VitignItalia 2025**, che si è concluso il 13 maggio alla **Stazione Marittima di Napoli**.

Tre giornate dense di appuntamenti, degustazioni, incontri e masterclass che hanno trasformato il capoluogo partenopeo in una vetrina dinamica e rappresentativa della migliore produzione vinicola nazionale.

L'obiettivo di **VitignItalia** resta chiaro: promuovere l'eccellenza del vino italiano, mettendo in connessione diretta produttori, consorzi, operatori e appassionati.

Una missione compiuta con successo anche quest'anno, con un pubblico selezionato e partecipe, in grado di alimentare il confronto tra territori, stili produttivi e visioni del futuro del comparto.

“ «Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità – sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre Vitignoltalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano»



Incontri e masterclass, infine il tour in Irpinia e Sannio per i buyer internazionali (Foto © Vitignoltalia).

Vino e business: l'Italia enologica dialoga con il mondo

Tra i punti forti dell'edizione appena conclusa, spicca la componente business, con 30 buyer internazionali provenienti da Europa e altri mercati esteri.

A questi sono stati dedicati incontri one-to-one con le aziende partecipanti e un educational tour tra le cantine dell'Irpinia e del Sannio. Un'esperienza immersiva, pensata per valorizzare il patrimonio vitivinicolo campano e creare opportunità commerciali su scala globale.

L'evento si conferma così anche un hub strategico, capace di coniugare promozione del territorio e visione internazionale, con il sostegno di partner istituzionali come **UniCredit**, l'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania** e **ICE**, che ha curato la selezione dei professionisti esteri.



Successo di pubblico anche per le masterclass e incontri sul vino a Vitignoltalia 2025 (Foto © Malinda Sassu).

Il vino al centro del dibattito culturale

Dal **Friuli-Venezia Giulia** alla **Sicilia**, passando per i distretti enologici più noti come la **Calabria** a quelli emergenti, con i vini underwater: le masterclass di **Vitignoltalia 2025** hanno composto un vero e proprio atlante del vino italiano.

Un percorso sensoriale ma anche culturale, che ha offerto momenti di approfondimento tecnico e dialogo con i produttori attraverso verticali, degustazioni guidate e focus tematici.

Non solo calici e terroir: il calendario ha dato spazio anche ai grandi temi del settore – sostenibilità, cambiamenti climatici, innovazione digitale e realtà virtuale – offrendo occasioni di networking e riflessione tra professionisti di ambiti diversi.



Per il 2026 si annunciano importanti novità, a conferma del ruolo centrale di Vitignoltalia (Foto © Malinda Sassu).

Verso il 2026: aspettative alte per la ventesima edizione

Vitignoltalia chiude con successo anche questa edizione, (lo scorso anno ne avevamo parlato [qui](#)) confermandosi non solo come evento espositivo, ma come vero e proprio osservatorio privilegiato sullo stato dell'enologia italiana.

Un punto d'incontro strategico per produttori, operatori e appassionati, capace di coniugare racconto territoriale, apertura ai mercati esteri e riflessione sui temi cruciali del settore.

Con lo sguardo già rivolto al 2026, l'attesa per la ventesima edizione è alta: una tappa simbolica che promette di rafforzare ulteriormente la centralità di Napoli nella geografia del vino italiano.

Per maggiori informazioni su Vitignoltalia visitare il sito www.vitignoitalia.it

Eventi vino 2025 – Calendario

 Redazione insidewine -  eventi enogastronomici -  Maggio 15, 2025

“Mi piace moltissimo **partecipare alle degustazioni**, come faccio a conoscere gli eventi del vino in programma?” Questa è una delle domande che ci pongono più spesso. Abbiamo, quindi, deciso di creare questo calendario che aggiorniamo quotidianamente. Se desideri sapere **quando e dove si svolgono i wine festival e le fiere a cui possono partecipare tutti**, continua a leggere per consultarlo. Siamo sicuri che troverai l'evento più adatto a te. Buona lettura e buon divertimento! **Vuoi segnalarci una manifestazione?** Scrivi a: comunicati@insidewine.it

Indice degli eventi mese per mese

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

MAGGIO 2025

Da marzo ad ottobre 2025 – [Vigneti Aperti](#) – Tutta Italia / degustazione vini in cantina

Se ti piace partecipare ad eventi enogastronomici, Vigneti Aperti può fare al caso tuo. Perché nei weekend tra marzo e ottobre offre la possibilità di fare degustazioni di vini e prodotti tipici nelle cantine di tutta Italia, che fanno parte del circuito Movimento Turismo del Vino. Tante le attività in programma come laboratori sensoriali, escursioni in bici, passeggiate a cavallo, picnic e cene al tramonto.

1 maggio 2025 – [Cocco Wine Stories](#) – Cocconato (Asti) / eventi degustazione vini Piemonte

Cocco Wine è uno degli appuntamenti enogastronomici più sfiziosi e frequentati in Piemonte e che ha raggiunto nel 2024 appena concluso la 23° edizione. La novità è un nuovo appuntamento in primavera, in programma giovedì 1 maggio. L'evento si svolge lunga la giornata con inizio alle ore 11 e termine alle ore 20.

1-4 maggio 2025 – [Vinum Alba](#) – Alba (Cuneo) / eventi internazionali Piemonte

Vinum Alba 2025 è la più grande enoteca a cielo aperto d'Italia. In degustazione i più rinomati vini di Langhe, Roero e Monferrato: Barolo, Barbaresco, Roero, Gavi, Brachetto, Asti Spumante, solo per citarne alcuni. Il programma è sempre molto variegato: dalle cene gourmet al castello agli aperitivi musicali, dai laboratori alle visite in cantina, dai corsi di cucina all'area pensata per i bambini.

1-4 maggio 2025 – [Villa Contarini in vino](#) – Piazzola sul Brenta (Padova) / eventi Veneto

Degustazione di oltre 300 etichette da tutta Italia. Ingresso giornaliero con degustazioni illimitate e assaggi presso gli stand food. Sarà inoltre possibile acquistare bottiglie e prodotti al prezzo speciale riservato all'evento.

2-4 maggio 2025 – [Borgo DiVino in tour](#) – Bard (Aosta) / enoturismo e degustazioni Valle d'Aosta

Borgo DiVino 2025 in tour è l'evento enoturistico per eccellenza. Infatti, abbina degustazioni ai banchi a visite culturali nei Borghi più Belli d'Italia. Seconda tappa Bard. Qui potrai degustare una selezione di etichette locali come il Valle d'Aosta DOC Donnas e il Blanc de Morgex et de La Salle. Ai banchi saranno presenti più di 30 cantine locali e nazionali. Occasione imperdibile anche per visitare il Forte di Bard, Casa Challant, Casa Valperga, Casa Ciuca e Palazzo Nicole che risale al Settecento. Ticket 18 euro.

3 maggio 2025 – [Mevania Wine Festival](#) – Bevagna (Perugia) / degustazione vini in Umbria

L'evento Mevania Wine Festival 2025 si svolgerà in una delle location più suggestive di Bevagna: il Chiostro di San Domenico. Ci saranno 50 cantine umbre e altre regioni, aderenti al Manifesto della Slow Wine Coalition, con degustazioni libere per l'intera giornata.

3-4 maggio 2025 – [Lario Critical Wine](#) – Erba (Como) / evento enogastronomico Lombardia

Lario Critical Wine 2025, giunta alla 13ª edizione, è la festa enogastronomica per un consumo critico organizzata da Circolo Arci Terra e Libertà. Saranno due giornate di incontri, degustazioni, musica e buon cibo per promuovere un modo diverso di consumare e produrre attento alla qualità, alla t/Terra, alle persone. Per partecipare bisogna associarsi.

3-4 maggio 2025 – [Vini Euganei](#) – Torraglia (Padova) / eventi Veneto

Vini Euganei 2025 è l'evento che permette di conoscere il terroir dei Colli Euganei attraverso la degustazione di 75 vini euganei. Eccezionale la location: la corte all'italiana di Villa dei Vescovi tutelata dal FAI. Ticket 25 euro con degustazione di tutti i vini.

3-4 maggio 2025 – [DiVino Genova](#) – Genova / fiera del vino Liguria

Divino Genova 2025 è il mercato dei vini che propone la degustazione di centinaia di etichette. Inoltre, street food, gastronomia e distillati con possibilità di acquisto diretto. Divino Genova è solo una delle tante tappe del tour Divino (le trovi tutte segnalate in questo calendario). Ingresso prevendita 10 euro incluse degustazioni di vini, distillati e prodotti gastronomici.

3-4 maggio 2025 – [Valdichiana Wine Festival](#) – Castiglion Fiorentino (Arezzo) / eventi Toscana

Stai cercando degustazioni di vini della Valdichiana? Ecco il festival perfetto per te. Si chiama Valdichiana Wine Festival 2025. Giunto alla terza edizione è dedicato ai vini del territorio. Castiglion Fiorentino per due giorni accoglierà degustazioni e masterclass.

3-4 maggio 2025 – [Vino al Vino in cantina](#) – Panzano in Chianti (Firenze) / eventi vino Toscana

Nel primo weekend di maggio, le 15 cantine dell'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti aprono le loro porte per l'evento Vino al Vino in cantina 2025. Il bicchiere di degustazione può essere acquistato presso le aziende o presso lo stand in Piazza Bucciarelli a Panzano. Con l'acquisto del ticket di 30 euro riceverai la tracolla con bicchiere di degustazione, la mappa del territorio e quattro suggerimenti di percorso per facilitare gli spostamenti e visitare le aziende vitivinicole.

3-4 maggio 2025 – [Autentico](#) – Rende (Cosenza) / salone enogastronomico Calabria

Salone eno-agro-alimentare aperto anche ad un pubblico di appassionati.

4 maggio 2025 – [Festival dei Vini e dei Sapori di Lombardia](#) – Brescia / eventi enogastronomici Lombardia

Festival organizzato dalla Federazione delle Strade del Vino e dei Sapori di Lombardia. Il programma prevede stand enogastronomici, masterclass di vini e salumi, laboratori per bambini e visite guidate nel centro storico.

4 maggio 2025 – [Vino e Arte che passione](#) – Roma / arte e vino Lazio

Vino e Arte che passione 2025 è la manifestazione che unisce visite artistiche in una delle più antiche dimore private barocche ubicate nel cuore della Capitale con banchi d'assaggio di vini selezionati. I visitatori potranno esplorare il Casino dell'Aurora Pallavicini, guidati da una storica dell'arte, e ammirare l'affresco "Aurora" di Guido Reni, insieme ad altre opere e decorazioni storiche di grande rilevanza.

4-5 maggio 2025 – [Viniamo](#) – Roma / degustazione vini Lazio

Viniamo 2025 è un wine festival nazionale giunto alla 3ª edizione. Saranno presenti 80 spazi con più di 65 cantine dove si potranno degustare circa 300 tipologie di vini. Aperto ad appassionati e professionisti.

4-5 maggio 2025 – [Fermento Emilia](#) – Montecchio (Reggio Emilia) / eventi Emilia Romagna

Fermento Emilia 2025 è la due giorni di mostra mercato nel primo evento interamente dedicato ai vini artigianali, naturali, biologici e biodinamici emiliani nel contesto del castello di Montecchio Emilia. Lo scopo è di sostenere e valorizzare le produzioni artigianali territoriali, porgendo l'attenzione sulle piccole realtà agricole gestite in maniera etica e sostenibile.

4-6 maggio 2025 – [Paestum Wine Fest](#) – Capaccio-Paestum (Salerno) / eventi vino Campania

Ritorna Paestum Wine Fest 2025. Giunto alla 14° edizione ospiterà oltre 250 cantine, masterclass e incontri. L'evento sarà aperto ad appassionati, operatori e stampa.

5 maggio 2025 – [Gavi World Tour](#) – Torino / eventi vino Piemonte

Terza tappa dell'evento internazionale dedicato al Gavi docg. Ore 13:00 – Masterclass riservata agli operatori e alla stampa. La sessione sarà condotta da Filippo Bartolotta, wine educator di fama internazionale attivo anche negli Stati Uniti. Dalle ore 14:30 – Walk-around tasting aperto al pubblico, in cui i partecipanti potranno scoprire le migliori espressioni del Gavi DOCG attraverso le referenze di 29 produttori.

5 maggio 2025 – [Bologna Super Wines](#) | Speciale Cantine d'Italia – Bologna / eventi Emilia Romagna

Bologna Super Wines 2025 è la speciale degustazione GoWine dedicata ai grandi vini italiani ed ai loro interpreti. Inoltre, all'evento ci sarà anche la presentazione della Guida per l'enoturista Cantine d'Italia 2025. Potrai conoscere i vini quasi 50 cantine selezionate sulla base della qualità complessiva della produzione e dei riscontri avuti dalla critica enologica. Il costo della degustazione per il pubblico è di € 22 (€ 15 Soci Go Wine, rid. soci associazioni di settore € 18).

5-11 maggio 2025 – [Chianti Lovers Week](#) – eventi in tutta la Toscana

Chianti Lovers Week è il grande evento diffuso in tutta la Toscana, dedicato al Chianti DOCG. Un'intera settimana che unisce ristoranti, enoteche, produttori e spazi culturali in un percorso enogastronomico che valorizza l'identità del vino Chianti.

8-11 maggio 2025 – [Porto Cervo Wine & Food Festival](#) – Porto Cervo (Sassari) / eventi Sardegna

Porto Cervo Wine Festival 2025 è l'evento dedicato alla degustazione di una selezione di vini sardi e nazionali e alla gastronomia. È uno spunto in più per visitare la Costa Smeralda. Grandi nomi e piccoli produttori si danno appuntamento al Cervo Conference Center per fare conoscere le loro produzioni ad un pubblico di operatori, giornalisti, buyer internazionali, agli appassionati e ai turisti in Sardegna.

9-11 maggio 2025 – [Abano Wine Days](#) – Abano (Padova) / wine festival Veneto

Il wine festival si terrà nel parco urbano termale dove ci saranno in degustazione i vini di 18 cantine dei Colli Euganei. Inoltre, si potranno assaggiare le specialità culinarie proposte dai 5 ristoranti presenti. Oltre alla proposta enogastronomica ci saranno anche gelati e caffè nei bar e gelaterie del parco in un atmosfera di relax e in uno spazio ampio per i bambini.

9-11 maggio 2025 – [Bologna Wine Week](#) – Bologna / wine festival Emilia Romagna

La Bologna Wine Week 2025 si svolgerà a Bologna nella seconda settimana di maggio e, dal 9 all'11 maggio, proporrà una varietà di eventi organizzati tra Piazza Nettuno, Palazzo Re Enzo e la Sala Borsa. Ci saranno vignaioli provenienti da tutta l'Emilia Romagna. Quest'anno sarà riservata una sezione speciale ai produttori di spumanti italiani, grazie alla collaborazione con SpumantItalia, alla sua settima edizione.

9-11 maggio 2025 – [Il Castello Divino](#) – Arzignano (Vicenza) / wine festival Veneto

Wine festival con la degustazione dei vini di 11 cantine. Fa parte del progetto del gruppo Sagra di Castello di Arzignano che punta alla rinascita e alla valorizzazione del Borgo e della Rocca di Castello di Arzignano.

9-12 maggio 2025 – [Nizza è Barbera](#) – Nizza Monferrato (Asti) / eventi Piemonte

Nizza è Barbera 2025 è il festival del vino piemontese che permette agli appassionati e agli operatori di incontrare oltre 70 cantine della migliore Barbera d'Asti, all'interno del Foro Boario di Nizza Monferrato. In degustazione oltre 400 etichette, comprese nel biglietto d'ingresso. Novità: quest'anno il winefestival inizia già il venerdì sera, con street food e degustazioni per la città. Il lunedì pomeriggio le degustazioni al Barbera Forum continuano, solo per gli operatori del settore. Ticket da 25 euro.

10 maggio 2025 – [Sabato del Vignaiolo](#) – Tutta Italia

Sabato 10 maggio 2025 in tutta Italia sarà il Sabato del Vignaiolo, la giornata pensata dalla Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti per raccontare al pubblico e agli appassionati le realtà territoriali dei soci FIVI. Le Delegazioni Locali di 13 regioni incontreranno i winelover in tanti appuntamenti diffusi su tutto il territorio italiano.

10 maggio 2025 – [Di Freisa in Freisa / Note e Calici di Freisa](#) – Chieri (Torino) / eventi vino Piemonte

Di Freisa in Freisa presenta Note e Calici di Freisa il wine festival che celebra il tradizionale vitigno Freisa di Chieri che lo scorso anno ha festeggiato i 50 anni di DOC. Il programma è corposo e variegato, adatto a tutti.

10 maggio 2025 – [Due Passi in Vigna](#) – Firenze / eventi degustazione vino Toscana

Il classico evento di degustazione libera di vini ai banchi d'assaggio a Mercato Centrale chiamato Due Passi in Vigna si svolgerà per la prima volta anche a Firenze. Ciascun artigiano del Mercato Centrale Firenze realizzerà solo per quel giorno una specialità da abbinare ai vini in degustazione, che sarà anche possibile acquistare tramite token in vendita al nostro infopoint. L'ingresso alla degustazione ai banchi d'assaggio ha un costo di 20 € e prevede vino illimitato.

10 maggio 2025 – [Berebianco](#)– Roma / eventi vino Lazio

Berebianco 2025 è l'evento interamente dedicato al mondo dei vini bianchi da invecchiamento con degustazioni illimitate ai banchi d'assaggio. Si tratta del nuovo nato nella famiglia Cucina & Vini, dopo anni dedicati ai vini con le bollicine e ai rispettivi territori (Sparkle dal 2002) e ai vini rosa (Bererosa dal 2006).

10 maggio 2025 – [Quartiere Vino Pigneto](#) – Roma / eventi vino naturale nel Lazio

L'evento Quartiere Vino Pigneto 2025 è degustazione diffusa e fiera del vino naturale in uno dei quartiere più amati di Roma.

10-11 maggio 2025 – [Winexcellence](#) – Bolzano / eventi vino in Alto Adige

Prima edizione di Winexcellence we move culture. Si tratta di una manifestazione con degustazioni libere ai banchi d'assaggio di vini provenienti da tutte le regioni Italiane e non solo. In programma anche masterclass e gli eventi fuori salone.

10-11 maggio 2025 – [Italia Wine Experience](#) – Gorgonzola (Milano) / Mostra mercato vini artigianali Emilia Romagna

Evento di degustazione vini con oltre 80 produttori e viticoltori da tutta Italia.

10-11 maggio 2025 – [Vignaioli Contrari](#) – Spilamberto (Modena) / eventi degustazione vini Lombardia

Vignaioli Contrari 2025 è la mostra mercato dedicata ai vini naturali con vignaioli artigiani da tutta Italia. La nona edizione è organizzata da Slow Food Vignola e Valle del Panaro in collaborazione con il Comune di Spilamberto.

10-11 maggio 2025 – [Verona Natural Wine](#) – Verona / fiera vini naturali Veneto

Verona Natural Wine 2025 è la fiera mercato dei vignaioli naturali di Verona organizzata dall'associazione culturale Osti Volanti. Con l'acquisto del ticket (15€) si avrà il calice di Osti Volanti e il libero accesso agli assaggi di tutti i produttori, che potranno anche vendere le proprie bottiglie.

10-11 e 16-18 maggio 2025 – [Vinaria](#) – Padova / eventi degustazione Veneto

All'interno della Fiera Campionaria di Padova, c'è uno spazio dedicato al vino nel quale si potranno assaggiare etichette selezionate, incontrare produttori da tutta Italia e acquistare direttamente le bottiglie. Il kit degustazione a 10 € include un calice con tasca e 4 voucher per assaggi di vini selezionati.

10-11 maggio 2025 – [Monterosso Festival](#) – Castell'Arquato (Piacenza) / eventi Emilia Romagna

Il Monterosso Val d'Arda Festival 2025 è stato ideato dai volontari di Castell'Arquato nel 2011 per promuovere il vino tipico del territorio. Con gli anni, la manifestazione è diventata anche occasione di enoturismo nella Val d'Arda. Per due giorni le cantine locali presenteranno i loro vini bianchi lungo la via della "barricaia", che sarà animata inoltre da mostre d'arte, esibizioni musicali e succulente espressioni gastronomiche. L'ingresso è gratuito. Per partecipare alla degustazione è sufficiente acquistare i calici.

10-11 maggio 2025 – [San Giorgio DiVino](#) – San Giorgio di Piano (Bologna) / mostra mercato vino Emilia Romagna

San Giorgio DiVino è l'evento enologico e mostra-mercato giunto alla quarta edizione. I banchi d'assaggio di 45 cantine bolognesi, emiliano-romagnoli e da altre regioni d'Italia si snoderanno lungo i portici del centro storico. Potrai degustare e fare acquisti diretti. Inoltre, ci sarà il mercato contadino e di artigianato artistico. Sabato dalle ore 17 alle 22.30 e domenica dalle 11 alle 20.

10-11 maggio 2025 – [Wine Weekend](#) – Scandicci (Firenze) / eventi Toscana

Se sei alla ricerca di eventi enogastronomici in Toscana, guarda qui! A Wine Weekend troverai oltre 350 etichette tra cui scegliere la tua esperienza di degustazione personalizzata. Inoltre, acquisti diretti scontati.

10-11 maggio 2025 – [Mercato Diffuso: Cantine, Vino e Cucina](#) – Colonna (Roma) / eventi Lazio

Passeggiando tra le vie del borgo di Colonna con un ticket di 10€ si potranno fare 10 assaggi di vini locali. Ci saranno le specialità della tradizione dei Castelli Romani Slow Food Frascati e Terre Tuscolane Terre Tuscolane. Inoltre, sono previsti momenti artistici e musicali con la cover band di De André e De Gregori ed esibizioni di ballo.

10-12 maggio 2025 – [Anteprima Grignolino & Co.](#) – Casale Monferrato (Alessandria) / eventi vino Piemonte

Anteprima Grignolino 2025 è il wine festival evento di degustazione dedicato alle denominazioni del Consorzio Colline del Monferrato Casalese ovvero: Grignolino del Monferrato Casalese, Barbera del Monferrato Superiore, Rubino di Cantavenna e Gabiano. In programma, Banco d'Assaggio nella corte del Castello del Monferrato con food a cura dell'Enoteca Regionale del Monferrato, masterclass e dj set.

11-12 maggio 2025 – [Vignaioli in Fortezza](#) – Civitella del Tronto (Teramo) / festival del vino artigianale Abruzzo

Tra gli eventi enogastronomici in Abruzzo da mettere in agenda c'è Vignaioli in Fortezza 2025: Festival Indipendente di vini artigianali in uno dei borghi più belli d'Italia. In degustazione ci saranno oltre 200 etichette di vini artigianali provenienti da diverse regioni vinicole italiane con qualche chicca proveniente dall'estero. Al wine festival del vino artigianale possono partecipare tutti: appassionati, curiosi e turisti.

11-13 maggio 2025 – [VitignoItalia](#) – Napoli / salone del vino Campania

Vitigno Italia 2025 è il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani. È una delle più importanti kermesse enologiche del Mezzogiorno. Propone la degustazione di migliaia di vini da tutta Italia / Aperto ad appassionati, stampa e operatori.

15 maggio 2025 – [Degustazione di Barolo, Barbaresco & Roero](#) – Roma / degustazioni vino Lazio

Il tour di degustazione di Barolo, Barbaresco & Roero è uno dei eventi storici dell'associazione Go Wine che grazie a tasting tematici si focalizza sulle espressioni del vitigno Nebbiolo in Piemonte. È aperto agli appassionati (come tutti gli eventi che trovi in questo calendario) e agli operatori. In scena l'annata 2021 per il Barolo, il 2022 per il Barbaresco, un'importante presenza anche per il Roero, con i nebbioli della riva sinistra del Tanaro e con altre interessanti cantine che si affiancano al parterre dei protagonisti.

15-17 maggio 2025 – [Vino X Roma](#) – Roma / eventi Lazio

Vino X Roma 2025 è il wine and food festival alla quinta edizione dedicato alla cultura enogastronomica italiana. Si conferma il format fieristico-congressuale con degustazioni ai banchi d'assaggio, masterclass e cooking show. Biglietti da 20 euro.

16 maggio 2025 – [Calici sotto le Stelle a Villa de Claricini](#) – Moimacco (Udine) / eventi vino Friuli Venezia Giulia

Calici sotto le Stelle a Villa Claricini 2025 è la manifestazione organizzata da Itinerari del Gusto Fvg dedicata ai vini bianchi, rossi e spumanti del Friuli Venezia Giulia e della Brda (Collio sloveno). Saranno presenti: 30 aziende vinicole, abbinamenti enogastronomici, più 100 vini in degustazione, birre artigianali liquori e grappe. Prezzo d'entrata tutto compreso € 35.00 acquistando il biglietto in prevendita, € 40.00 all'entrata della villa.

16-17 maggio – [Mostra del Teroldego](#) – Mezzocorona (Trento) / eventi vino Trentino

Wine festival dedicato al Teroldego Rotaliano DOC, il vitigno autoctono più storico del Trentino. Il programma prevede masterclass, wine bar con oltre 30 etichette selezionate dall'AIS Trentino e finger food gourmet. Le visite guidate a Palazzo Martini permetteranno di scoprire la storia del luogo, mentre l'Anteprima Teroldego 2024 presenterà i vini dell'ultima annata. La musica dal vivo accompagnerà le serate, creando un'atmosfera unica tra degustazioni e incontri con produttori.

16-18 maggio 2025 – [Borgo DiVino in tour](#) – San Giorgio di Valpolicella (Verona) / eventi vino Veneto

Borgo DiVino 2025 in tour è l'evento enoturistico per eccellenza. Infatti, abbina degustazioni ai banchi a visite culturali nei Borghi più Belli d'Italia. Terza tappa San Giorgio di Valpolicella: borgo con vista sul Lago di Garda. Potrai passeggiare tra i suoi vicoli, degustando un calice di vino, in quel territorio dove Amarone e Recioto, Valpolicella, Valpolicella Superiore e Ripasso sono i protagonisti indiscussi. Ticket 18 euro.

16-18 maggio 2025 – [Vinaria](#) – Padova / eventi degustazione Veneto

All'interno della Fiera Campionaria di Padova, secondo appuntamento con lo spazio dedicato al vino nel quale si potranno assaggiare etichette selezionate, incontrare produttori da tutta Italia e acquistare direttamente le bottiglie. Il kit degustazione a 10 € include un calice con tasca e 4 voucher per assaggi di vini selezionati.

16-18 maggio 2025 – [Wine Love WeekEnd](#) – Terni / evento enogastronomico diffuso Umbria

La seconda edizione di Wine Love Weekend animerà la città di Terni con degustazioni, masterclass, eventi e folklore. Non mancheranno anche attività e laboratori per due o per famiglie come Laboratorio di cucina di coppia o Una pizza con mamma.

16-18 maggio 2025 – [Vigna Ada](#) – Roma / festival del vino naturale Lazio

Torna a Roma il festival per gli amanti del vino naturale Vigna Ada 2025 Spring Edition. Il Forte Antenne ospiterà degustazioni guidate da vignaioli, abbinamenti gastronomici e musica live.

16-18 maggio 2025 – [Vinoria / Vinorum](#) – L'Aquila / salone del vino Abruzzo

Salone, mostra mercato e festival dedicato esclusivamente al vino abruzzese. In programma degustazioni guidate, corsi di abbinamento cibo/vino, talk e momenti di approfondimento organizzati nei chiostri del centro storico.

16-19 maggio 2025 – [Le Giornate del Pinot Nero](#) – Egna, Montagna e dintorni (Bolzano) / eventi del vino in Alto Adige

Egna e Montagna ospitano la 27ª edizione delle Giornate Altoatesine del Pinot Nero, uno degli eventi vinicoli più rilevanti in Italia su questo vitigno. L'evento propone una degustazione con 116 etichette di Pinot Nero provenienti da tutte le regioni italiane. Una giuria internazionale selezionerà i migliori vini, che saranno offerti al pubblico in sessioni dedicate presso il Klösterle di Laghetti. Il programma include tre masterclass guidate da esperti del settore, passeggiate nei vigneti e un'esclusiva Wine Bike Tour tra i filari.

17 maggio 2025 – [Vino Crudo](#) – Modena / eventi vino Emilia Romagna

Se vuoi partecipare ad una fiera del vino naturale a Modena, per te c'è Vino Crudo 2025. Se sei un appassionato già conosci le caratteristiche di questo tipo di eventi nei quali conoscere micro realtà artigianali di vignaioli esperti e rappresentativi del loro territorio. Se ti stai avvicinando ora, sei il benvenuto. Potrai così farti raccontare una filosofia di produzione che rispetta la biodiversità e usa pratiche non invasive in cantina.

17-18 maggio 2025 – [Festa del Ruchè](#) – Castagnole Monferrato (Asti) / eventi vino Piemonte

La Festa del Ruchè 2025 è il wine festival che si terrà presso la Tenuta La Mercantile creato per offrire un evento enogastronomico completo. Ci saranno, infatti, degustazioni alla presenza dei produttori, punto vendita bottiglie, stand gastronomici e musica. Ingresso libero nella Tenuta con degustazioni a pagamento. Biglietti 25 euro. Sconto per associazioni sommelier 20 euro.

17-18 maggio 2025 – [Golosaria tra i Castelli del Monferrato](#) – 35 paesi del Monferrato / festival enogastronomico diffuso Piemonte

Il Monferrato si prepara a festeggiare la 19esima edizione di Golosaria tra i castelli del Monferrato. Questo festival diffuso coinvolgerà oltre 35 comuni delle province di Alessandria e Asti, celebrando enogastronomia, cultura e paesaggio. Il Castello di Casale Monferrato sarà il cuore dell'evento, e ospiterà degustazioni, produttori

selezionati e il format Barbera & Champagne. Tra le novità, gli itinerari "Bicicletta Golosa" offriranno percorsi cicloturistici per esplorare borghi e aziende locali in modo sostenibile.

17-18 maggio 2025 – [Fiera del Vino](#) – Cermenate (Como) / fiere vino Lombardia

Come da tradizione, a maggio ritorna la Fiera del Vino 2025 di Cermenate. La 14° edizione si terrà presso il Centro Sportivo di via Montale, 1. La manifestazione offre la possibilità di visitare una mostra-mercato di articoli enogastronomici. Saranno presenti oltre 45 cantine provenienti da tutta Italia e non solo. Per l'intera durata dell'evento sarà garantito un servizio di street-food nello spazio all'aperto antistante i padiglioni espositivi.

17-18 maggio 2025 – [Genova Wine Festival](#) – Genova / mostra mercato vini Liguria

Genova Wine Festival 2025 è la mostra-mercato dedicata al vino ligure. Dalla riscoperta del vino di Coronata alle nuove interpretazioni della amata Barbera, piccoli produttori dalle terrazze delle Cinque Terre o antiche lavorazioni in anfora. Il GWF vivrà una settimana "off" al di fuori di Villa Bombrini con serate a tema.

17-18 maggio 2025 – [Vernaccia di San Gimignano Wine Fest](#) – San Gimignano (Siena) / wine festival Toscana

Torna l'evento Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest 2025. Saranno presenti 36 produttori del Consorzio e la manifestazione sarà arricchita da degustazioni guidate. Inoltre, in programma ci saranno anche musica e attività per i più piccoli.

17-18 maggio 2025 – [Via Vinaria](#) – Montecarlo (Lucca) / wine festival Toscana

Durante il weekend, le cantine locali apriranno le porte ai visitatori, offrendo degustazioni guidate dei loro vini DOC e un'esperienza nel territorio toscano. Per agevolare gli spostamenti, sarà disponibile il servizio gratuito di Wine Bus, con cinque linee operative da Piazza d'Armi.

17-18 maggio 2025 – [Avvinando Wine Fest](#) – Palermo / eventi degustazione vino Sicilia

Palermo ospita la 10° edizione di Avvinando Wine Fest, ai Cantieri Culturali alla Zisa. L'evento è dedicato ai vini siciliani e italiani, con oltre 100 cantine protagoniste, degustazioni, masterclass e momenti culturali. Il programma prevede talk su internazionalizzazione del vino, grandi rossi italiani e tradizioni vinicole siciliane, oltre a esperienze gourmet e mostre. Il festival si chiude con un DJ set il 18 maggio. Il 16 maggio, Avvinando Off offrirà degustazioni della DOC Monreale presso enoteche selezionate.

17-19 maggio 2025 – [Best Wine Stars](#) – Milano / eventi Lombardia

Best Wine Stars 2025 proporrà in degustazione centinaia di realtà wine e spirits selezionate da Prodes Italia società milanese specializzata nella promozione del settore lusso.

17-19 maggio 2025 – [Assaggi](#) – Viterbo / salone enogastronomico Lazio

Assaggi 2025 è il salone dell'enogastronomia laziale giunto alla quarta edizione. In programma, incontri con i produttori durante la fiera e poi tantissimi eventi nel fuori salone nel centro storico di Viterbo. Potrai partecipare a aperitivi e cene, degustazioni, visite in azienda, eventi con le specialità del cibo di strada laziale.

18-19 maggio 2025 – [Teruar – Fiera del Vino Etico](#) – Scicli (Ragusa) / eventi Sicilia

Teruar è la prima fiera del vino naturale che sia mai stata organizzata nella Sicilia Orientale. L'evento si pone l'obiettivo di far conoscere la figura del vignaiolo e l'idea di viticoltura etica.

18-21 maggio 2025 – [Campania Stories e Campania Stories Day](#) – Ercolano e Ottaviano (Napoli) / eventi degustazione vino Campania

Evento dedicato alla presentazione delle nuove annate dei vini delle principali denominazioni campane. Organizzato da Miriade & Partners con il sostegno della Regione Campania e in collaborazione con AIS Campania, l'appuntamento riunirà oltre 90 cantine da tutta la regione. L'unico giorno aperto anche agli appassionati è mercoledì 21 maggio, per Campania Stories Day con sessioni di degustazione su prenotazione, suddivise in tre fasce orarie. Un'occasione per conoscere da vicino le nuove produzioni vinicole campane.

20-24 maggio 2025 – [Wine & The City](#) – Napoli / eventi degustazione vino Campania

Torna a Napoli la 17esima edizione di Wine&Thecity, il festival con eventi diffusi in tutta la città. L'inaugurazione si svolgerà nell'ex Ospedale Ravaschieri, mentre nei giorni successivi si susseguiranno degustazioni, performance e incontri in luoghi molto conosciuti. Il gran finale sarà al Lago d'Averno, tra storia, natura e una cena nei vigneti.

23-24 maggio 2025 – [Amber Wine Festival](#) – Napoli / wine festival diffuso Campania

Amber Wine Festival 2025 è la rassegna dedicata ai vini ambrati (anche detti orange wine) che intende proporsi come l'appuntamento di riferimento internazionale per i vini bianchi naturali prodotti attraverso la macerazione prolungata.

23-25 maggio 2025 – [Borgo Divino Città di San Marino](#) – San Marino / Repubblica di San Marino

Stai programmando di visitare San Marino. Perché non abbinare la tua gita alla quarta tappa di Borgo diVino in tour 2025? Potrai degustare etichette locali come Brugnato, Tessano, Sterpeto, Biancale, Roncale, oltre ad una selezione di vini provenienti anche da altri borghi. Il tutto sarà accompagnato da specialità gastronomiche e musica dal vivo. Da visitare: Prima Torre (Rocca o Guaita), Seconda Torre (Cesta o Fratta), Palazzo Pubblico e non solo. Ticket 18 euro.

23-25 maggio 2025 – [Vino al Vino Piccolo Festival del Vino Naturale](#) – Abano Terme (Padova) / eventi vino naturale Veneto

Vino al vino 2025 non è più solo fiera ma dallo scorso anno è diventato un Festival del vino naturale con degustazioni, ma anche musica e laboratori.

24 maggio 2025 – [Vini Vaganti](#) – Lecce / festival vino naturale Puglia

Vini Vaganti è un percorso di degustazione diffusa per la città con tappe incluse nel biglietto che si snodano in 8 enoteche e ristoranti. icket 25€ pp – Tutte le degustazioni incluse.

24-25 maggio 2025 – [Cantine Aperte](#) – tutta Italia

Tanti appuntamenti nelle centinaia di cantine aderenti in tutta Italia. In programma concerti, esposizioni fotografiche, wine trekking, lezioni di cucina e street food.

24-25 maggio 2025 – [Terra&Libertà Critical Wine](#) – Bussoleno (Torino) / eventi degustazione vino Piemonte

Torna a Bussoleno L'appuntamento dedicato al vino e all'attivismo, con degustazioni, incontri culturali, laboratori e spettacoli. L'evento prevede banchi d'assaggio con produttori indipendenti, approfondimenti su agricoltura, sostenibilità e logistica del vino, oltre a workshop, mostre e spettacoli teatrali e musicali. Tra le novità, un laboratorio di panificazione e una degustazione guidata di fermentati.

24-25 maggio 2025 – [Stravino](#) – Pisa / mostra mercato vini Toscana

La Mostra Mercato Stravino 2025 è la mostra mercato con degustazioni illimitate e cantine da tutta Italia. Giunta alla seconda edizione è aperta ad appassionati e operatori. Permette di fare acquisti diretti. In collaborazione con i sommelier Fisar di Pisa e Prato.

24-25 maggio 2025 – [Radda nel Bicchiere](#) – Radda in Chianti (Siena) / mostra mercato vini Toscana

Wine Festival dedicato esclusivamente ai vini di Radda in Chianti. Il programma prevede banchi d'assaggio, seminari, degustazioni guidate di vecchie annate e degustazioni alla cieca con premiazione.

24-25 maggio 2025 – [Bosa Wine Festival](#) – Bosa (Oristano) / eventi degustazione vini Sardegna

Il Bosa Wine Festival 2025 è un evento enogastronomico che si tiene nel suggestivo borgo medievale di Bosa, in Sardegna. Celebra le tradizioni culinarie sarde e italiane, attraverso degustazioni di vini, cucina locale e intrattenimento dal vivo.

24-26 maggio 2025 – [Vite e Vite](#) – La Maddalena / eventi enogastronomici Sardegna

Vite e Vite 2025 è la tre giorni all'insegna del bere bene davanti al mare mozzafiato della Sardegna, tra banchi di assaggio, masterclass, degustazioni gastronomiche, un convegno sul mondo del vino e tanta musica. Giunta alla terza edizione è organizzata da Slow Food Gallura con Slow Food Sardegna.

25 maggio 2025 – [Festa del vino: i vitigni autoctoni del Piemonte](#) – Alba / eventi Piemonte

La Festa dei Vini Autoctoni del Piemonte è un evento di degustazione aperto ad appassionati e professionisti con 40 vitigni autoctoni piemontesi come il Baratuciat, il Bian Ver o l'Uvalino, molti dei quali raccontati direttamente dai loro produttori.

25-26 maggio 2025 – [Vinaltum “Wine connects people”](#) – Appiano / evento degustazione vini Alto Adige
Vinaltum 2025 è la seconda edizione del festival del vino in Alto Adige nella location di Schloss Freudenstein ad Appiano sulla Strada del Vino (BZ). Due giorni di degustazioni e incontri con produttori aperti a sommelier esperti e amanti del buon vino.

25-26 maggio 2025 – [Natural Wines Oltrepo' and Friends](#) – Castello di Stefanago (Pavia) / mostra mercato vini naturali Lombardia

Natural Wines Oltrepo 2025 è la mostra-mercato di vini naturali, artigianali e biodinamici dell'Oltrepo' Pavese e non solo. Presenti anche produttori locali di salumi, formaggi e altre golosità del territorio. Jacopo Baruffaldi ha dato vita ad una manifestazione totalmente autogestita, che ruota intorno al vino nella sua naturalità e nel totale rispetto della biodiversità della nostra terra e della sostenibilità ambientale.

25-26 maggio 2025 – [Mare e Mosto – Le Vigne Sospese](#) – Sestri Levante (Genova) / evento degustazione vini Liguria

Tra gli eventi enogastronomici in Liguria da mettere in agenda c'è sicuramente Mare e Mosto 2025. La due giorni è dedicata al vino e all'olio liguri. Ci saranno circa cento produttori a rappresentare le otto denominazioni regionali, una significativa presenza di produttori di olio extravergine di oliva con la loro produzione di Olio Dop Riviera Ligure e una zona food affacciata sul mare che offrirà ai visitatori preparazioni gastronomiche tipiche liguri.

26 maggio 2025 – [La Grande Bellezza](#) – Firenze / eventi degustazione vino Toscana

Lunedì 26 maggio si svolgerà l'ottava edizione de La Grande Bellezza, l'evento organizzato da WineCritic e dedicato alla degustazione e presentazione di selezioni vinicole italiane. Ci saranno un walk around tasting, con degustazione di circa 60 etichette e una masterclass su Podere Sapaio, nonché un doppio assaggio tecnico con servizio dedicato.

29 maggio-2 giugno 2025 – [Calici d'Estate](#) – Ferrara / eventi vino Emilia Romagna

Se ti piace partecipare agli eventi enogastronomici in Emilia Romagna, segna in agenda Calici d'Estate 2025. In questa sesta edizione troverai cinque giorni dedicati al buon vino e un allestimento che richiama l'estate alla Nuova Darsena.

30 maggio-1 giugno 2025 – [Valtènesi in Rosa](#)– Moniga del Garda (Brescia) / eventi vino Lombardia

Valtènesi in Rosa 2025 è il wine festival più importante dedicato esclusivamente ai vini Rosé Valtènesi con più di 100 etichette in degustazione libera. Confermata la location del Castello di Moniga del Garda.

31 maggio – 1 giugno 2025 – [Festa dell'Arneis](#) – Vezza d'Alba (Cuneo) / eventi enogastronomici Piemonte

L'evento enogastronomico Festa dell'Arneis 2025 propone un programma fatto di degustazioni, musica dal vivo e abbinamenti gastronomici.

30 maggio – 2 giugno 2025 – [Palio del Chiaretto](#)– Bardolino (Verona) / evento enogastronomico tradizionale Veneto

Il Palio del Chiaretto è una rinomata kermesse enogastronomica che si svolge sul Lago di Garda. Per tre giorni, a Bardolino migliaia di visitatori da tutta Europa potranno degustare calici di Bardolino nella sua variante rosata.

30 maggio – 2 giugno 2025 – [Piacere Divino](#)– Spoleto (Perugia) / wine festival Umbria

L'evento enogastronomico Piacere DiVino 2025 ha in programma quattro giorni di degustazioni, musica, arte e cultura con oltre 40 cantine protagoniste. Il percorso si snoda tra le vie e i palazzi storici di Spoleto.

31 maggio-1 giugno 2025 – [Vinea](#) – Guidonia Montecelio (Roma) / eventi vino Lazio

L'ingresso a Vinea 2025 è libero. I visitatori potranno acquistare dei ticket per ricevere il bicchiere da degustazione. Ai banchi d'assaggio saranno presenti cantine da tutta Italia. Si svolgerà nel caratteristico Giardino dei Frati, un giardino pubblico adatto a tutta la famiglia.

31 maggio – 8 giugno 2025 – [Mostra del Chianti di Montespertoli](#)– Montespertoli (Firenze) / evento enogastronomico tradizionale Toscana

La 67° Mostra del Chianti è un evento enogastronomico e folcloristico che dura 9 giorni con un variegato programma che unisce cultura e divertimento. Ci saranno degustazioni di vino Chianti con i produttori locali, piatti della tradizione, spettacoli, tornei tra contrade e tanto altro!

Al via VitignoItalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli

Di Redazione

9 Maggio 2025



Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

VitignoItalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino VitignoItalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli,

📅 16 Aprile 2025

*Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla
Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino
VitignoItalia 2025: il grande evento del vino
italiano torna a Napoli,*

Apr 16, 2025



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino

**Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli,
con una vocazione sempre più business-oriented**

Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore. Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo

Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicredi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

[SCARICA IL COMUNICATO E LE IMMAGINI](#)

Main Sponsor



Partner



Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli dal 11 al 13 Maggio

Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino

di [Pasquale Brillante](#) ultimo aggiornamento **Apr 17, 2025**

Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino con una vocazione sempre più business-oriented. **Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore.** Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo

Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

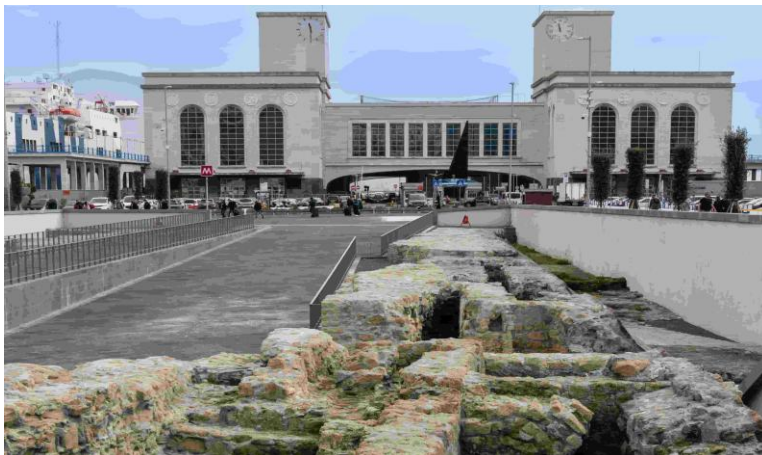
“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega **Maurizio Teti**, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta

anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG** e il **Consorzio DOC Friuli**. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il **Consorzio Tutela Vini del Vesuvio**, **V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia**, **l'Enoteca Regionale Calabria** e **l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia**. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.



COMUNICATI STAMPA

Vitignoltalia: da domenica 11 a martedì 13 maggio con 2000 etichette e un programma inedito



di **Redazione** pubblicato il 6 Maggio 2025

Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino.

Al via Vitignoltalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite.

Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour.

Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio

Parte il countdown per la nuova edizione di **Vitignoltalia**, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

*“Quest’anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea **Maurizio Teti**, Direttore di Vitignoltalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno*

creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Vitignoltalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua Maurizio Teti – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma Vitignoltalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala, Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell' Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Co-founder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant'anni con amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

"Cosa bolle in Campania"

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania

Il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani torna a maggio a Napoli

 Redazione insidewine -  eventi enogastronomici -  Aprile 18, 2025

Se ami partecipare agli eventi di degustazione di vini, prendi nota di **Vitigno Italia 2025**. Si tratta del Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani che si svolgerà **dall'11 al 13 maggio a Napoli**. Durante la manifestazione si potranno **degustare migliaia di vini** da tutta Italia ad appassionati, stampa e operatori.

- **Date:** Domenica 11 Maggio: ore 14 – 21, Lunedì 12 Maggio: ore 14 – 21 e Martedì 13 Maggio: ore 14 – 20
- **Dove:** Napoli – Stazione Marittima, Molo Angioino
- **Per chi:** winelover, curiosi, professionisti, stampa e anche i tanti turisti che amano visitare la città e che possono abbinare un tour gastronomico nelle [trattorie tipiche](#) o le [pizzerie storiche](#) con una giornata di degustazioni
- **Cos'è:** Vitigno Italia Napoli 2025 è un salone del vino tra i più importanti del Centro-Sud Italia giunto alla 19° edizione
- **Programma:** degustazione di oltre 200 aziende e diversi consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette, laboratori tematici, masterclass e incontri con i produttori ed esperti del settore
- **Costo biglietti:** ticket € 31,36 online comprensivo del calice da degustazione su azzurroservice.vivaticket.it

Organizzazione e contatti

Il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani è diretto da Maurizio Teti. Ogni anno l'evento principale è anticipato da una preview chiamata [Anteprima Vitigno Italia](#) che si svolge di solito nel mese di novembre e che propone in degustazione circa 500 etichette selezionate. In una delle scorse edizioni, ha partecipato per Insidewine Marianna Mastropietro, a questo link puoi leggere [4 vini fuori dal comune degustati alla manifestazione](#). Il sito internet ufficiale della manifestazione è: www.vitignoitatia.it.

Vuoi partecipare ad una degustazione? Ecco come fare

Ora sai cos'è **Vitigno Italia 2025** (che sul web è cercato anche con le parole chiave come Vitignoitatia Napoli, Vitigno Napoli e Vinitaly Napoli), ma continua a leggere, perché ora ti daremo qualche consiglio che può tornarti davvero utile se stai cercando informazioni su **come partecipare ad una degustazione**. Cliccando sul **tag** alla fine dell'articolo troverai i **wine festival**, le **fiere del vino** e gli **eventi enogastronomici** più interessanti in **Campania**. Ogni giorno siamo in contatto con gli organizzatori e cerchiamo sul web gli eventi di degustazione all'insegna della socialità, per darti la possibilità di **vivere il mondo del vino insieme ad appassionati come te**. Clicca sul link per leggere [l'elenco degli eventi del vino 2025-2026 in tutta Italia!](#)

VitignoItalia 2025 chiude in crescita: verso un'edizione speciale per il ventennale. Intervista a Maurizio Teti

Oltre 12.000 visitatori, 250 aziende e 30 buyer internazionali: VitignoItalia conferma la sua centralità nel panorama enologico italiano e guarda al 2026

[Angela Petroccione](#) 14 Maggio 2025 - 10:53



VINI E DINTORNI - VitignoItalia ha chiuso la sua edizione 2025 proseguendo nella direzione tracciata negli ultimi anni: rafforzare il dialogo tra mondo produttivo e mercati, con attenzione sia alla promozione delle identità locali sia all'internazionalizzazione. A un anno dal ventennale, ne parliamo con il direttore **Maurizio Teti** per un primo bilancio.

Maurizio Teti, la diciannovesima edizione di VitignoItalia volge al termine. Qual è il bilancio?

Il bilancio è senz'altro positivo. Abbiamo registrato la presenza di 250 tra aziende e consorzi rappresentativi dell'intero territorio nazionale, dalle Alpi alla Sicilia, con oltre 2.000 etichette in degustazione e circa 12.000 visitatori durante i tre giorni dell'evento, numeri in crescita rispetto allo scorso anno. 30 i buyer internazionali ospitati e 14 le masterclass di altissimo livello organizzate, numeri che confermano l'interesse crescente verso la manifestazione e il suo ruolo centrale nel panorama vitivinicolo italiano.

L'evento mantiene la sua doppia identità, aperto al pubblico ma con una forte vocazione B2B. Come riuscite a bilanciare questi due aspetti?

Fin dalla prima edizione VitignoItalia è nato con un'impostazione business-oriented, l'obiettivo è sempre stato quello di offrire un'opportunità concreta alle aziende, non concentrandoci sulla bigliettazione ma sul creare relazioni. Naturalmente è un piacere accogliere anche gli appassionati, ma se il focus fosse stato su di loro avremmo strutturato l'evento in modo completamente diverso. Per questo motivo dedichiamo il lunedì e il martedì in modo più esclusivo agli operatori del settore, offrendo loro spazi e momenti pensati appositamente.

Anche quest'anno avete puntato in modo deciso sull'internazionalizzazione, con particolare attenzione a Regno Unito e Scandinavia. Come si è sviluppato questo lavoro?

Il coinvolgimento dei buyer stranieri è per noi una priorità assoluta. Ogni anno, già a settembre, ci confrontiamo con ICE - l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane - per individuare i mercati più dinamici, anche alla luce dei cambiamenti internazionali. Quest'anno abbiamo puntato su Regno Unito e Scandinavia, due aree che stanno mostrando un crescente interesse per il vino italiano. A settembre non era ancora emersa, ad esempio, la questione dei dazi, a riprova di quanto il contesto possa cambiare rapidamente.

Le piccole e medie cantine italiane sono davvero pronte ad affrontare i mercati globali? Quali difficoltà riscontrate maggiormente?

Il gap principale è nella preparazione, per questo organizziamo dei webinar formativi prima della manifestazione: aiutiamo le aziende a presentarsi al meglio, a partire dalla creazione di listini in lingua inglese fino alla descrizione tecnica dei prodotti, in alcuni casi si tratta proprio di fornire le basi. Ad esempio, non tutti sapevano che in

Danimarca molti ristoratori possono acquistare direttamente vino grazie a una licenza di distribuzione. Offrire queste informazioni in anticipo è fondamentale.

Parliamo di sostenibilità: che ruolo ha nel mondo del vino e in particolare a Vitignoltalia?

La sostenibilità è ormai un elemento chiave, soprattutto nei mercati del Nord Europa. Alcuni buyer, come quelli scandinavi, mostrano una chiara preferenza per bottiglie certificate come sostenibili o biologiche per cui a parità di qualità, una bottiglia green viene scelta con maggiore convinzione. È una tendenza che le aziende italiane devono cogliere e interpretare.

Vino italiano e grande distribuzione: si è parlato anche di questo con iniziative concrete?

Il tema della GDO è molto attuale, c'è una diversa attenzione al canale per il suo riposizionamento nell'ambito della catena distributiva, per questo abbiamo attivato una collaborazione con Multicedi che ha selezionato, tra le aziende presenti, quelle da inserire nel proprio catalogo. È un'opportunità per le cantine, che si muovono così su un doppio binario, promozione e vendita.

ICE è partner storico della manifestazione. Quanto è importante questo supporto per la crescita e la solidità di Vitignoltalia?

ICE è un partner fondamentale, sia dal punto di vista economico che strategico. Ogni anno condividiamo obiettivi, analisi di mercato e strumenti operativi. Il loro coinvolgimento ci consente di elevare la qualità dell'evento, rafforzare la selezione dei buyer e pianificare attività di formazione dedicate alle aziende. Non si tratta solo di un supporto logistico o promozionale, ma di un vero e proprio lavoro di squadra che ci permette di crescere ed evolvere in linea con le esigenze del mercato globale.

Vitignoltalia è un evento nazionale, ma con un forte radicamento locale. Che tipo di ricadute ha sul territorio questa manifestazione?

Nonostante la portata nazionale e la partecipazione di aziende che rappresentano l'Italia intera, non perdiamo mai di vista il territorio dove la manifestazione è nata e cresciuta. Vitignoltalia valorizza le eccellenze locali, promuove consorzi e produttori campani, e crea indotto diretto e indiretto. Pensiamo all'ospitalità, alla ristorazione, ai trasporti: l'intera filiera ne beneficia. E poi ci sono i momenti specifici, come l'educational tour per i buyer, quest'anno dedicato ad Irpinia e Sannio, che accendono i riflettori sulle aree interne della regione. Per noi è fondamentale restituire valore al territorio che ci ospita e contribuire alla sua promozione a livello nazionale e internazionale.

Uno sguardo al futuro: cosa ci aspetta per la prossima edizione di Vitignoltalia?

Il 2026 sarà un anno speciale: celebreremo il ventennale della manifestazione. Un traguardo importante che vogliamo onorare con un'edizione ancora più ricca e articolata, capace di coniugare contenuti di altissimo profilo con un programma trasversale e coinvolgente. Abbiamo già confermato la sede della Stazione Marittima, una location che si è dimostrata strategica per accogliere produttori, buyer e visitatori in un contesto funzionale e suggestivo. Sarà l'occasione per fare un bilancio, ma soprattutto per rilanciare lo sguardo verso il futuro del vino italiano.

Vitignoltalia, conclusa edizione 2025 con oltre 12.000 presenze

Di Redazione Gazzetta di Napoli - 14 Maggio 2025



Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno Vitignoltalia ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori e i Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore.

Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate.



“Un’edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità – sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Anche quest’anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre Vitignoltalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano. Ci teniamo a ringraziare UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti”.

Di particolare rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti dall’Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all’interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l’educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell’Irpinia-

Sannio. Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il climate change e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola

Vitignoitalia 2025 a napoli, l'eccellenza del vino italiano in tre giorni di appuntamenti

Vitignoitalia 2025 a Napoli ha riunito oltre 250 produttori italiani e 12.000 visitatori, con masterclass, tour in Irpinia e Sannio, e il sostegno di Maurizio Teti, Unicredit, Regione Campania e ICE.

By [Armando Proietti](#) 14 Maggio 2025



Vitignoitalia 2025 a Napoli ha riunito oltre 250 produttori e 12.000 visitatori per promuovere il vino italiano attraverso degustazioni, masterclass e un tour enogastronomico in Campania, rafforzando relazioni commerciali e valorizzando il patrimonio enologico nazionale. - Gaeta.it

La manifestazione **vitignoitalia 2025** si è svolta nella **stazione marittima di napoli**, confermando il ruolo centrale della città come punto di incontro per il **vino italiano**. Oltre 250 produttori da tutta **italia** hanno partecipato a questa edizione, attirando 12.000 visitatori tra appassionati, operatori e buyer internazionali. L'evento ha proposto degustazioni, masterclass, incontri e un educational tour, valorizzando il patrimonio enologico nazionale e offrendo occasioni di approfondimento sulle sfide attuali del settore.

La tre giorni dedicata al vino italiano a napoli: numeri e partecipazione

La manifestazione, diretta da **maurizio teti**, si è confermata uno spazio fondamentale per la presentazione dei migliori vini italiani. La **stazione marittima** ha ospitato un percorso di degustazione che ha coperto tutte le regioni italiane, coinvolgendo produttori e consorzi soprattutto **campani** ma non solo. Questi ultimi si sono distinti per la qualità e la varietà delle cantine presenti, attirando migliaia di visitatori selezionati, tra operatori del settore e appassionati esperti.

Il flusso di pubblico ha superato le aspettative, con 12.000 persone che hanno preso parte alle attività proposte. A testimonianza dell'interesse concreto per le produzioni enologiche, i 30 buyer stranieri hanno stabilito contatti diretti con le aziende, contribuendo a rafforzare le relazioni commerciali su scala internazionale. All'interno e all'esterno della fiera, si sono svolti incontri dedicati al business, favorendo lo scambio e il confronto tra diverse realtà del mercato.

Tour enogastronomico in irpinia e sannio, valorizzazione territoriale e business

Una delle novità di quest'anno è stato l'educational tour rivolto alla scoperta delle zone vitivinicole campane più pregiate, con particolare attenzione all'**irpinia** e al **sannio**. Le visite alle cantine hanno offerto un'opportunità

concreta di integrazione tra gli aspetti legati alla promozione turistica del territorio e quelli del commercio, ampliando la visibilità dei prodotti locali in ambito globale.

Il percorso ha permesso ai partecipanti, soprattutto buyer e operatori specializzati, di entrare in contatto diretto con i produttori e di conoscere le caratteristiche uniche dei vini delle due aree. Questa esperienza pratica ha rafforzato il valore dei territori campani come poli enologici di rilievo, inserendo le eccellenze regionali in un quadro internazionale.

Masterclass e approfondimenti tematici: uno sguardo sul panorama italiano del vino

Il programma di masterclass ha offerto una mappatura dettagliata dei vini italiani, spaziando dal **friuli-venezia giulia** alla **sicilia**. Le sessioni di degustazione hanno dato la possibilità di ascoltare le storie dei produttori e di valutare vini di diverse annate, creando un legame diretto tra il pubblico e chi realizza i prodotti.

Oltre alla degustazione, sono stati affrontati temi di rilievo come l'incontro tra vino e tecnologia, con un focus sulla realtà virtuale applicata al mondo enologico. Si è riflettuto inoltre sull'esperienza sensoriale, esplorando modi per coinvolgere tutti i sensi durante la degustazione. Questioni ambientali come la sostenibilità e il cambiamento climatico sono state oggetto di dibattito, in vista delle prospettive future del settore vinicolo.

Ruolo e sostegno delle istituzioni e partner nel successo di vitignoitalia

Maurizio teti ha sottolineato il valore di questa edizione, evidenziando l'attenzione riservata alle cantine **campane** e la partecipazione attiva di tutte le realtà italiane presenti. Ha ringraziato in modo particolare **unicredit** per il supporto fornito, così come l'assessorato all'agricoltura della **regione campania** che ha collaborato alla riuscita della manifestazione.

L'istituto **ice** ha avuto un ruolo decisivo, facilitando l'espansione internazionale dell'evento grazie alla selezione di professionisti di alto profilo coinvolti nella promozione delle aziende italiane. Questo sostegno ha permesso a **vitignoitalia** di consolidare la sua posizione come piattaforma di riferimento per produttori, operatori e appassionati in tutta **italia**.



Le notizie sul vino di oggi

1. Zibibbo e Magliocco Canino: la nuova Doc “Costa degli Dei” incanta Vinitalys

A Vinitalys 2025, i riflettori sono puntati sulla nascente **Doc Costa degli Dei** : protagonisti assoluti **sono lo Zibibbo e il Magliocco Canino** , due vitigni che raccontano la mediterraneità della Calabria con vini dal profilo sapido e marino. Promossa dal **Gal Terre Vibonesi** e dai produttori locali, la trasferta veronese ha consolidato l'interesse per questa nuova denominazione in cammino verso il riconoscimento ufficiale.

2. Tenuta Rabaiona: tra le colline di Mozzo nasce una nuova realtà biologica

All'ombra di **Villa Bagnada** , tra le colline di Mozzo, prende vita **Tenuta Rabaiona** : 23.000 metri quadrati di vigneti rinati da un antico frutteto abbandonato. Un progetto biologico, locale, culturale: la passione per il territorio si trasforma in vino. Inaugurazione ufficiale prevista per l'estate.

3. Valpolicella: “La Grola” torna nella DOC

Ritorno trionfale per **La Grola** , etichetta storica di **Franco Allegrini** , che nel 1997 aveva abbandonato la DOC Valpolicella. Ora, con una rinnovata attenzione alla territorialità, questo vino iconico torna sotto disciplina, simbolo di un equilibrio tra ribellione e lealtà.

4. Bonus Agricoltura: fino a 900 €/ha per pratiche sostenibili

Fino al **15 maggio 2025** le aziende agricole e zootecniche potranno richiedere il nuovo incentivo per la sostenibilità ambientale: **900 euro/ha** per chi aderisce ai disciplinari ecologici previsti. Accesso riservato alle aziende costituite entro il **1° gennaio 2025** , con obbligo di manutenzione per 5 anni.

5. Piwi Wines: la rivoluzione dei vitigni resistenti

I cosiddetti **Piwi** , vitigni resistenti e naturali, sorprendono il **Gambero Rosso** con 15 etichette degne di nota. Nicola Biasi: «Oggi i Piwi esprimono finezza, struttura e rispetto del territorio. Non è più solo un vino "tecnico", ma un vino di qualità.»

6. Campania fuori rotta: 7 vini sorprendenti al Vinitalys

Dal Padiglione Campania, 7 etichette sorprendono esperti e appassionati con l'incredibile varietà autoctona della regione. Jacopo Cossater: «Una riflessione sull'importanza di vitigni e territori in una regione dove la noia è bandita.»

7. Ancora Champagne? I Coteaux Champenois tornano sotto i riflettori

Il clima più mite e le nuove tendenze stanno riportando in auge gli **Champagne** fermi . Gli storici e aristocratici **Coteaux Champenois** tornano a brillare accanto agli spumanti più famosi al mondo.

8. Vinitalys 2025: focus sui rosati

Terza tappa della nostra esplorazione di Verona dedicata ai rosati. Spicca il **Bardolino Chiaretto di Matilde Poggi: elegante rosa tenue, sentori di frutta candita e zafferano, vibrante freschezza e bocca pulita.**

9. Cantina di Quistello: tecnologia e tradizione per un nobile Lambrusco

Nel mantovano, **la Cantina di Quistello** innova nel rispetto di una storia millenaria. Solo uve dei soci, attenzione artigianale nella vinificazione e un Lambrusco sano, digeribile e di grande bevibilità.

10. Camaldoli apre le cantine dei monaci

Le secolari cantine dei monaci camaldolesi tornano accessibili con l'evento **"Vinum Aureum"**. Un'occasione rara per scoprire il vino sacro dell'eremo: storia, tradizione e silenzio in ogni sorso.

11. Amalberga rilancia la DOC Ostuni

Una DOC poco conosciuta ma dal grande potenziale: **Ostuni**. Il progetto **Amalberga** valorizza persone, territorio, vini e spiritualità con un'identità ispirata alla santa contadina Amalberga di Temse.

12. Benazzoli: Amarone della Valpolicella Classico 2018

La famiglia Benazzoli firma un **Amarone 2018** profondo, nato tra i vigneti del **Monte Pastello** e le colline moreniche. Storia di famiglia, terroir e passione in ogni bottiglia.

13. La Campania in 48 etichette

La viticoltura campana raccontata in 16 tipologie e 48 vini: da Napoli ai Campi Flegrei, passando per l'Irpinia e il Vesuvio. Biodiversità e spessore culturale per una delle regioni più dinamiche.

14. Antonucci premiato (anche con vino analcolico!)

Stefano Antonucci (Santa Barbara) premiato come **miglior rosé d'Italia** con *Sensuade 2024*. Presentati al Vinitaly anche nuovi vini a bassa gradazione alcolica e analcolici, in linea con le nuove tendenze.

15. Vermentino Challenge: Maia di Siddùra domina con 95 punti

Nel panel **Decanter** dedicato al Vermentino di Toscana e Sardegna, trionfa **Maia (Siddùra)** con **95 punti**. Un bianco gallurese definito "impressionante" dai giudici. Eccellenze sarde al vertice.

16. Startup e sostenibilità: meno pesticidi, più risparmio idrico

BeadRoots e **Agreen Biosolutions** offrono soluzioni contro la siccità e i pesticidi, rispettivamente con tecnologie per l'irrigazione intelligente e oli ozonizzati per una viticoltura sostenibile.

17. Vini passiti per Pasqua: Veronelli docet

Torniamo ai "vini da meditazione": passiti che celebrano la festa con dolcezza e profondità. Dal **Picolit** di Rocca Bernarda ai nobili **Porto** d'annata, sulla scia di Veronelli.

18. VitignolItalia 2025: torna a Napoli la grande fiera del vino

VitignolItalia torna a **Napoli (11-13 maggio)**, con oltre **2000 etichette in degustazione** da tutta Italia. L'appuntamento è alla **Stazione Marittima** per celebrare le eccellenze vinicole.

19. Bibbiano: approvati due cloni di Sangiovese

Tenuta di Bibbiano (Chianti Classico) ottiene l'approvazione ufficiale per due nuovi cloni: **VdC2** e **VdM1**. Una pietra miliare scientifica e culturale per l'eredità del Sangiovese Grosso e di **Giulio Gambelli**.

20. Carmona, Spagna: scoperto il più antico vino liquido romano

Durante il restauro di una casa, è stata ritrovata una **tomba romana intatta** con un'anfora contenente vino liquido di **2000 anni** fa. Le analisi del 2024 confermano: si tratta del vino più antico mai rinvenuto.

21. Prosecco e intelligenza artificiale: il futuro è Villa Sandi

Droni, sensori, satelliti e intelligenza artificiale entrano nei vigneti di **Villa Sandi** (Colline del Prosecco). L'innovazione guida la quarta generazione della famiglia Moretti Polegato verso un futuro sostenibile e smart.

Grazie per l'ascolto. La rassegna stampa di oggi vi è stata offerta da **QUIDQUID**. Ci vediamo domani con tutte le novità dal mondo del vino!



Club-del-gusto

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



Vitigno Italia 2025

Maggio 9, 2025 [Club del Gusto](#)

Giunto alla sua diciannovesima edizione Vitigno Italia 2025, per la seconda volta nella sua storia, accoglierà nella Stazione Marittima di Napoli, centro per lo svolgimento di tanti importanti eventi che si svolgono in città, a pochi passi da Piazza del Municipio, 2000 etichette nazionali di 300 cantine, i giorni 11, 12 e 13 maggio. Diventata ormai una delle kermesse enologiche più importanti del panorama nazionale e sicuramente l'evento di riferimento, del mondo vitivinicolo, per il sud Italia, può ormai considerarsi un focus di rilievo sul panorama dei produttori vitivinicoli nazionali. Realizzato con la storica partnership di ICE, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo. Dalle 14:30 alle 21:00 i primi due giorni e fino alle 20:00 il martedì accoglierà visitatori da tutto il mondo e buyers nazionali ed esteri. Un ricco programma di Masterclass distribuite nei 3 giorni dell'evento coinvolgeranno i vertici delle istituzioni vitivinicole nazionali, oltre a giornalisti ed esperti del settore. La grossa novità di quest'anno è che Vitigno Italia si sposterà per un evento all'esterno. Il 12 maggio, Vitigno Italia si sposterà per un fuori salone al Magnolia Napoli, in vico Belledonne a Chiaia 11 un luogo eclettico e multiforme nel centro della movida partenopea. Sarà una serata particolare, la Special Dinner, realizzata in collaborazione con AIS Campania, presieduta da Tommaso Luongo, e con Vitigno Italia, insieme a Maurizio Teti, direttore dell'evento partenopeo. Un viaggio enogastronomico del Belpaese che partendo dalle fresche bollicine del Trentino, passerà per le note intense dei bianchi dell'Abruzzo, e per la forza e la mineralità della Solfatarata dei Campi Flegrei, fino a giungere alla dolcezza e al calore dei passiti. Il menu, pensato ad hoc dallo chef Antonio Chirico, esalterà ogni vino in abbinamento. "Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – dichiara Maurizio Teti – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento."

Napoli, oltre 12 mila visitatori a Vitignoltalia 2025



di **Redazione** — 14/05/2025 in **Food** Tempo di lettura: 2 minuti



La città racconta l'Italia del Vino tra masterclass di alto livello e incontri internazionali

Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno Vitignoltalia ha reso la **Stazione Marittima di Napoli** palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori ei Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir ei vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate.

*“Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità – sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre Vitignoltalia ha dato il giusto spazio a realtà del vino italiano. ringraziamo UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti”.*

Di particolare rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti dall'Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all'interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l'educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell'Irpinia-Sannio. Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il cambiamento climatico e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola.

14 Mag 2025 15:13

A VitignoItalia grande pubblico e addetti ai lavori si interrogano sul presente del vino davanti a 200 cantine

di MARCO SIGNORI



NAPOLI – Le varietà autoctone, i volti di chi le coltiva spesso in luoghi remoti e in modo eroico, le loro storie. Vitigno Italia, mai nome fu più azzeccato per tratteggiare l'immagine dell'Italia del vino che da oramai 19 anni riunisce a Napoli aziende da ogni parte della penisola dedicando ampi focus proprio a produzioni spesso non al centro della narrazione dominante.

“È stato un anno di conferme, a partire dalle numerose presenze”, ha detto il direttore della manifestazione **Maurizio Teti**, già al lavoro sull'edizione del ventennale. “Vitigno Italia rappresenta un momento di confronto importante del mondo enologico e Napoli rappresenta la capitale del Mediterraneo e del sud Italia”. Duecento le cantine presenti per un totale di oltre 2mila etichette che hanno dato vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori. Insieme a loro, alcuni grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese e l'Istituto regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio Doc Friuli.

VitignoItalia come ogni anno ha messo in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale

in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento.

Tra le novità di questa edizione anche il Winestour, il percorso immersivo che ha offerto ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporta all'interno delle cantine, dà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“Il mondo del vino sta cambiando ed è normale che sia così, credo che è un presente che prepara un nuovo futuro del vino. Una concezione diversa del consumo che presuppone una maggiore attenzione alla qualità e all'aspetto culturale del vino e, soprattutto, e l'adozione di un linguaggio più comprensibile se si vuole uscire dalla ristretta cerchia di chi il vino già lo beve e già lo adora”, ha fatto osservare **Luciano Pignataro**, giornalista enogastronomico.

Di particolare rilievo a Vitigno Italia, la presenza dei 30 buyer provenienti dall'Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all'interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l'educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell'Irpinia-Sannio. Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il climate change e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola.



A Torino, domani, il presidente della Repubblica Sergio Mattarella parteciperà alla cerimonia di apertura dell'Anno Accademico della Scuola di Sviluppo del Centro Internazionale di Formazione dell'Organizzazione internazionale del Lavoro.

A Palazzo Giustiniani, nella sala Zuccari, "Per un Gesto di clemenza nelle Carceri". Con don Raffaele Grimaldi, ispettore generale dei Cappellani delle Carceri Italiane; monsignor Rino Fisichella, pro prefetto del Dicastero per l'Evangelizzazione; Fabio Pinelli, vicepresidente del Consiglio Superiore della Magistratura; Alessia Villa, presidente commissione Carceri Regione Lombardia. Presente il presidente del Senato della Repubblica Ignazio La Russa.

Al Senato, Luigi Federico Signorini, in qualità di presidente Ivass, sarà dalla commissione parlamentare d'inchiesta sul sistema bancario, finanziario e assicurativo.

A Roma, all'Arel, presentazione del libro "La questione salariale" di Andrea Garnero e Roberto Mania, Con Elsa Fornero, Giorgio Graziani ed Enrico Letta. Di cosa si occupa il volume? "Sono trent'anni che i redditi dei lavoratori italiani non crescono. Un'anomalia assoluta tra le economie avanzate con caratteri quasi strutturali e conseguenze negative sul piano economico e sociale. Una questione che riguarda il lavoro povero ma anche la fascia medio alta, quella su cui incombe il grosso del carico fiscale che sostiene il nostro welfare state".

A Roma, agli Internazionali di Tennis, dibattito "Punti di vista", con l'intervento del ministro dell'Economia e delle Finanze Giancarlo Giorgetti.

A Roma, nel Palazzo delle Esposizioni, cena organizzata da Fipe Confcommercio in occasione della "Giornata della Ristorazione 2025". Con Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe Confcommercio.

A Roma, alla Farnesina, domani, seconda edizione del progetto "Sport e Innovazione Made in Italy", un'iniziativa di diplomazia dello sport che promuove le eccellenze italiane nel mondo grazie al partenariato strategico tra Sport e Salute e Ice-Agenzia, ed in collaborazione con le federazioni italiane di Atletica Leggera, Nuoto e Tennis e Padel. Con il vicepresidente del Consiglio e ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Antonio Tajani, e il ministro per lo Sport e i Giovani, Andrea Abodi.

A Roma, al Pantheon, grazie alla collaborazione tra il Ministero della Cultura e la Fondazione Franco Battiato presieduta da Grazia Cristina Battiato, domenica 18 maggio, nell'ambito dell'evento speciale "Le Vie del Sacro" e nella ricorrenza del quarto anniversario dalla scomparsa dell'artista e compositore, verranno rappresentate la "Messa Arcaica per Solo, Cori e Orchestra" e le "Canzoni Mistiche". Composta nel 1993 e presentata per la prima volta nella Basilica Superiore di Assisi, Messa Arcaica si articola nelle cinque sezioni della liturgia cristiana, ovvero Kyrie, Gloria, Credo, Sanctus, Agnus Dei, muovendosi lungo una traiettoria interiore che trascende ogni forma, aprendo spazi di contemplazione e ascolto puro. Battiato costruì questa partitura come un atto di devozione laica e sonora, lasciando che armonie, silenzi e melismi scorressero con la grazia di una preghiera senza dogma. Accanto a quest'opera solenne, saranno eseguite anche alcune delle più celebri "Canzoni Mistiche", testimonianza della visione filosofica e spirituale che ha attraversato tutta la produzione di Battiato. "Lode all'Inviolato", "Io chi sono?", "Oceano di silenzio", "E ti vengo a cercare", "La cura", "Torneremo ancora" rappresentano piccoli affreschi di coscienza, esperienze sonore che invitano a guardare oltre il visibile, a ritrovare senso e silenzio in una contemporaneità distratta. A interpretare la "Messa Arcaica" saranno Giovanni Caccamo

e il soprano Mara Gaudenzi, accompagnati dal Coro da Camera di Torino diretto da Dario Tabbia e dall'Orchestra da Camera Canova, sotto la direzione di Jacopo Brusa, Angelo Privitera tastiere e programmazione. Al pianoforte, Carlo Guaitoli. Le "Canzoni Mistiche" vedranno protagoniste alcune delle voci più affini al pensiero e all'estetica del maestro: Alice, Amara, Simone Cristicchi e lo stesso Caccamo. A loro si affiancheranno, ancora una volta, Guaitoli al pianoforte e alla direzione, e Privitera alle tastiere e alla programmazione elettronica.

L'Orchestra da Camera Canova accompagnerà entrambe le sezioni, a suggellare un ponte sonoro tra liturgia e canzone, tra sacro e poesia. Il concerto, prodotto da Imarts – International Music and Arts con il sostegno della Fondazione Battiato Ets, è organizzato dal Ministero della Cultura e reso possibile grazie alla preziosa collaborazione del Capitolo della Basilica di Santa Maria ad Martyres. Sarà un'occasione unica per riascoltare dal vivo una delle opere più alte e vibranti della musica italiana contemporanea, nel cuore di Roma, dove cielo e terra sembrano incontrarsi nell'eco di ogni nota. "Celebrare Franco Battiato nel tempio per eccellenza della romanità", dichiara il ministro della Cultura Alessandro Giuli, "è un atto di amore nei confronti di un artista che nella sua ricerca ha indagato nel profondo il rapporto tra l'umano e il trascendente, facendo della sua musica un tramite capace di elevare lo spirito di chiunque la ascolti. A quattro anni dalla sua scomparsa è forte la sua mancanza, solo in parte colmata da questo doveroso tributo che il Ministero gli rivolge, permettendo a chi assisterà di vivere l'incanto della sua armonia".

A Napoli, nella Stazione Marittima, anche quest'anno **VitignolItalia** ha rappresentato il palcoscenico ideale del vino d'eccellenza. Oltre 250 aziende hanno attratto 12mila visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate. "Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità", sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignolItalia, "anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre VitignolItalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano.

Di particolare rilievo la presenza dei 30 buyer provenienti dall'Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all'interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l'educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell'Irpinia-Sannio. Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

07 Mag 2025 14:39

VitignoItalia, dall'11 al 13 maggio a Napoli duemila etichette e un programma di attività inedite

NAPOLI – Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima.

Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. Duecento le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

“Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea **Maurizio Teti**, Direttore di VitignoItalia – . Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore”.

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio Doc Friuli.

VitignoItalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13.

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento.

Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua Maurizio Teti – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti”.

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15,00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16,30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18,00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”.

Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10,30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15,00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro "Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva".

Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione "Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno" alle 16,30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso".

Martedì 13 alle 10,30 si inizia con la masterclass "Cosa bolle in Campania" incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro "Refosco dal peduncolo rosso Doc Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei Dop: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania".

L'ultima giornata si conclude alle 17,30 con il talk "Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo", che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno "50 vini di nicchia (ma non troppo)".

Programma VitignoItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala,

Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì 12 maggio

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Co-founder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

Vitigno Italia 2025: 3 giorni dedicati al vino alla Stazione Marittima di Napoli

Published: 9 Maggio 2025 | 22:05 · Updated: 14 Maggio 2025 | 10:11 · Staff



Ph Facebook VitignItalia Napoli

Ritorna a Napoli Vitigno Italia per scoprire le eccellenze del vino, incontrare i produttori, e partecipare a degustazioni e masterclass

Da domenica 11 a martedì 13 maggio 2025 a Napoli, alla Stazione Marittima, si terrà **VitignItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**. Presenti oltre **300 cantine, aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali con oltre 2000 etichette in degustazione**, a partire dai grandi vini famosi fino a quelli da scoprire. Un evento che da quasi vent'anni è un appuntamento importante cantine, aziende, appassionati e operatori del settore di tutta Italia. Alla Stazione Marittima di Napoli per tre giorni si potranno **scoprire i migliori vini italiani** in una **regione che è tra più floride e richieste del settore**



Non mancherà anche la **presenza dei buyers internazionali** provenienti dall'Europa e da oltreoceano, con un gruppo selezionato di oltre 20 operatori. E poi, **oltre a incontri locali**, ci saranno anche eventi con produttori e buyers internazionali online con meeting preliminari in diretta da Londra e Stoccolma, come eventi d'incontro **tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia**.

- [Il programma di dettaglio dei 3 giorni di fiera](#)

VitignoItalia 2025 – Informazioni generali sull'evento

Le Masterclass previste sono gratuite fino a esaurimento posti. Per partecipare è necessario essere in possesso del biglietto d'ingresso alla manifestazione e prenotarsi scrivendo a: segreteria@vitignoitalia.eu



Ph Facebook VitignoItalia Napoli

Orari d'ingresso al Salone del Vino

- Domenica 11 Maggio: ore 14.30 – 21
- Lunedì 12 Maggio: ore 14.30 – 21
- Martedì 13 Maggio: ore 14.30 – 20

Biglietti + Commissioni

- Posto unico – Ingresso + Calice € 28,00 + Commissioni
- Previste varie promozioni
-

Maggiori informazioni – Vitigno Italia 2025

© **Napoli da Vivere 2025 – riproduzione riservata** – Questo articolo è un contenuto originale di Napoli da Vivere e pertanto protetto da copyright. La sua copia è vietata e la sua riproduzione anche parziale deve essere autorizzata.

Vitignoltalia: Napoli palcoscenico del vino con 12.000 visitatori, 250 cantine e oltre 2.000 etichette

Oltre 12 mila visitatori a VitignoItalia 2025: Napoli racconta l'Italia del Vino tra masterclass di alto livello e incontri internazionali 250 cantine, oltre 2000 etichette e un programma di grandi appuntamenti che hanno celebrato il vino italiano d'eccellenza. Grande spazio al business con 30 buyer internazionali protagonisti di incontri all'interno della manifestazione e dell'educational tour nei territori dell'Irpinia-Sannio

Napoli, 14/05/2025 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno Vitignoltalia ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori e i Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate.

“Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità - sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia - Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre Vitignoltalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano. Ci teniamo a ringraziare UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti”.



Di particolare rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti dall'Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all'interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l'educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell'Irpinia-Sannio. Un'occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il climate change e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per

la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola.

Allegati



Slide Show

[Vitignoltalia_Buyers.jpg](#)

[Vitignoltalia2.jpeg](#)

[Vitignoltalia3.jpg](#)

[CS_CHIUSURA_VITIGNOITALIA.pdf](#)

[Elenco_azienze_vino_Salone.pdf](#)

andiamotrips - campania, italy with karen phillips

Thursday, May 8, 2025

Vitignotalia is Here: Italy's Wine Scene Shines in Naples with 2,000 Labels and Exciting New Activities, May 11-13, 2025



The countdown is on for Vitignotalia, Italy's premier wine event at Stazione Marittima in Naples from May 11 to May 13. This year, 200 wineries will present over 2,000 labels, bringing together producers, media, industry professionals, and wine enthusiasts to celebrate the excellence and unique terroirs of Italian wine.



*"This year, we aim to elevate our event even further," emphasizes **Maurizio Teti**, Director of Vitignotalia. "As we approach the 20th anniversary of our event, our desire to curate a diverse calendar that engages various sectors and professionals continues to grow. We want to highlight how wine is a versatile and complex product that can connect with multiple cultural expressions, from music to new technologies. This program of high-level meetings is made possible by the invaluable support of the Campania Region Department of Agriculture and longstanding partners like UniCredit, along with the enthusiastic participation of wineries that have increasingly viewed our event as not just a platform for excellence but also a space for dialogue and networking with buyers and industry operators."*

The lineup will feature major local Consortia, including the Consorzio Vita Salernum Vites and the Vesuvio Consorzio Tutela Vini, alongside significant entities from southern Italy, such as the Regional Company for the Development of Calabrian Agriculture and the Regional Institute of Wine and Oil of Sicily, as well as northern

representatives like the Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore and the Consorzio DOC Friuli.

As in previous years, VitignoItalia will host a series of meetings designed to deepen the conversation between wine and various fields. This includes a tasting itinerary in collaboration with Coravin and the guide to the best rosés in Italy, the 100 Best Italian Rosé, scheduled for Tuesday, May 13. This initiative aims to select musical compositions that best enhance the characteristics of each wine, creating a true sensory connection that opens new pairing perspectives. Among this edition's exciting new features is the Winestour, an immersive journey that allows visitors to explore Italy's most intriguing wine destinations through virtual reality. This experience will transport you into the cellars, allowing you to wander through the vineyards and take in the stunning views of each region.



"This edition aims to elevate our event not only in terms of content but also the quality of tastings," continues Maurizio Teti, "with the introduction of the Privé35 glasses by Anima Cerve group. This added attention is dedicated to our visitors to enhance the wines being tasted, both at the tasting tables and during masterclasses. We are also continuing our efforts on the business side with the organization of an educational tour for international buyers, in collaboration with the Irpinia-Sannio Chamber of Commerce. This initiative continues our partnership with ICE, which contributes to enhancing our event's prestige by attracting top professionals from around the world."

In addition to the new events, numerous masterclasses focusing on notable wine regions from north to south will be held. Starting on Sunday, May 11, with Sicilian wines, beginning at 3:00 PM with "Sicilia enologica: vini e territori," followed by "Le Bollicine di Sicilia" at 4:30 PM, and concluding with a Venetian bubbles masterclass, "Conegliano Valdobbiadene Prosecco: the potential of the Glera grape variety" at 6:00 PM. Monday, May 12, will begin at 10:30 AM with a tasting dedicated to Calabrian denominations, followed by a session on underwater wines, "Jamin - the terrestrial tradition meets the innovation of the sea: UnderWater Wines, the positive characterization" at 3:00 PM. Then, at 4:30 PM, we will explore the wines of the Cantina del Taburno with "Bue Apis, at the roots of Aglianico del Taburno," followed by a celebration of the Tasca d'Almerita winery's emerald anniversary, "Forty years with immense love."



VitignoItalia 2025 Program

Sunday, May 11

3:00 PM - Calipso Hall (Maritime Station)

Sicily Wine: WINES & TERRITORIES

Greetings: Vito Bentivegna - General Director IRVO Regional Institute of Wine and Oil of Sicily

Host: Gianni Giardina – Oenologist IRVO Regional Institute of Wine and Oil of Sicily

Tasting: DOCG Cerasuolo di Vittoria - DOC Sicilia - DOC Etna - DOC Marsala,

Nero d'Avola - Frappato - Perricone - Grillo - Catarratto - Carricante - Nerello Mascalese

4:30 PM - Calipso Hall (Maritime Station)

Sicilian Bubbles: A Consolidated Reality

Greetings: Vito Bentivegna - General Director IRVO Regional Institute of Wine and Oil of Sicily

Host: Gianni Giardina – Oenologist IRVO Regional Institute of Wine and Oil of Sicily

Tasting: Classic method sparkling wines - Charmat method sparkling wines - DOC Etna - DOC Sicilia - IGT Terre Siciliane

Catarratto - Grillo - Frappato - Nerello Mascalese

6:00 PM - Calipso Hall (Maritime Station)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: The Potential of the Glera Grape Variety

Hosts: Diego Tomasi – Director of the Consortium for the Protection of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – President of the European School of Sommeliers, Luciano Pignataro - Journalist

Tasting: Rebuli Angelo - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2024, Masottina - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2020, Le Volpere - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col - Valdobbiadene Prosecco Superiore on the lees Brut Nature 2023, Drusian - Valdobbiadene Prosecco Superiore on the lees Brut Nature 2021, Ca' dei Berti - Valdobbiadene Prosecco Superiore on the lees Brut Nature Ippo 2021

Monday, May 12, 2025

10:30 AM - Calipso Hall (Maritime Station)

Calabria

Hosts: Luciano Pignataro - Journalist, Gennaro Convertini - President of the Regional Company for the Development of Calabrian Agriculture

Tasting: A vita - 'A vita rosé Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta - IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto - Celeste Calabria IGT, Cantine Viola - Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo - Ichò Calabria IGT, Librandi - Duca San Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito - Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

3:00 PM - Calipso Hall (Maritime Station)

Jamin, Land Tradition Meets Sea Innovation: UnderWaterWines the Positive Characterization

Hosts: Emanuele Kottakhs - Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo - President AIS Campania, Marco Starace - President Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro - Journalist

Producers: Lucia Monticelli – La Pietra di Tommasone Estate, Luca Parenti – Tenuta Campo al Signore Estate

Tasting: La Pietra di Tommasone - Ischia Bianco Metodo Classico DOC Dedicated to the founder and Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo Classico UWW, Tenuta Campo al Signore - Volante DOC Bolgheri 2020 and Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro - Ostrea Rosato and Ostrea Rosato in Fundo

4:30 PM - Calipso Hall (Maritime Station)

Cantina del Taburno: Bue Apis, at the Roots of Aglianico del Taburno

Hosts: Luciano Pignataro - Journalist, Raffaele Di Marco - Winemaker Cantina del Taburno

Tasting: Bue Apis DOCG Aglianico del Taburno, Vintages 2004 2008 2013 2015

6:00 PM - Calipso Hall (Maritime Station)

Tasca d'Almerita, Golden Wedding 1985-2025 "Forty Years with Immense Love"

Hosts: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Sales Director Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro - Journalist

Tasting: Nozze d'Oro Bianco DOC Sicilia, Vintages 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Tuesday, May 13, 2025

10:30 AM - Calipso Hall (Maritime Station)

"What's Cooking in Campania"

Hosts: Tommaso Luongo - President of AIS Campania, Luciano Pignataro - Journalist

Tasting: La Pietra di Tommasone - Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 - Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo - Prima Gioia Quality Sparkling Wine Brut Nature 2021 (32 months on the lees), Il Verro - Classic Method Extra Brut Sheep (30 months), Cantine Di Marzo - 1930 Classic Method Sparkling Wine by Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta - Ellenikos Spumante Rosé Brut

3:00 PM - Calipso Hall (Maritime Station)

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli and Piediroso dei Campi Flegrei DOP

“Children of a Lesser Bacchus”

Native Tales of Ancient Origins from Friuli to Campania

Hosts: Francesco Continisio – President of the European School of Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli

Moderator: Giulia Cannada Bartoli – Food and Wine Journalist

Tasting: Annalisa Zorzettig - Refosco dal Peduncolo Rosso 2023 DOC Friuli, Obiz - Refosco dal Peduncolo Rosso 2022 DOC Friuli, Pitars - Refosco dal Peduncolo Rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge - Refosco dal Peduncolo Rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla Wines - Piediroso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino - Vigna Solfatara Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni - Colle Rotondella Piediroso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra - Campi Flegrei Piediroso DOP 2021

5:30 PM - Calipso Hall (Maritime Station)

The Future of Campania Wine: Sustainability, Climate Change, and Development

Introductory Greetings: Maurizio Teti - Director VitignoItalia

Exploring the New Frontiers of Production Amid Environmental Sustainability and Climate Change: A Panel Discussion Focused on Economic Issues Impacting Production Choices from Both Environmental and Strategic Perspectives

Ferdinando Natali - Regional Manager South of UniCredit, Stefano Carboni - Professor of Sociology of Consumption and Eating Behavior at Tor Vergata University-Rome, Moderator: Simona Brandolini - Journalist of Corriere del Mezzogiorno

The Territory and Its Excellences: Presentation of the Guide “50 Niche Wines (But Not Too Much)” by Gimmo Cuomo. Introduction of the Wine Guide of Corriere del Mezzogiorno by Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo - Journalist and Food and Wine Critic of Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio - Oenologist, Franco Continisio - President of the European School of Sommelier, Tommaso Luongo - President of AIS Campania
Moderator: Simona Brandolini - Journalist of Corriere del Mezzogiorno

VITIGNOITALIA, The Show of Italian Wines and Wine-Growing Territories

Naples Maritime Station

Sunday 11th May: 2.30pm – 9pm

Monday 12th May: 2.30pm – 9pm

Tuesday 13 May: 2.30pm – 8pm

www.vitignoitalia.it



Al via VitignoItalia

8

MAGGIO
2025

MASSIMILIANO FERRARA / ENOGASTRONOMIA / 0

L'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite.

Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour

Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio.

Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

“Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore”.

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

VitignoItalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino,

dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua Maurizio Teti – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Ispina-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti”.

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma VitignItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala,

Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell' Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo.

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

"Cosa bolle in Campania"

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

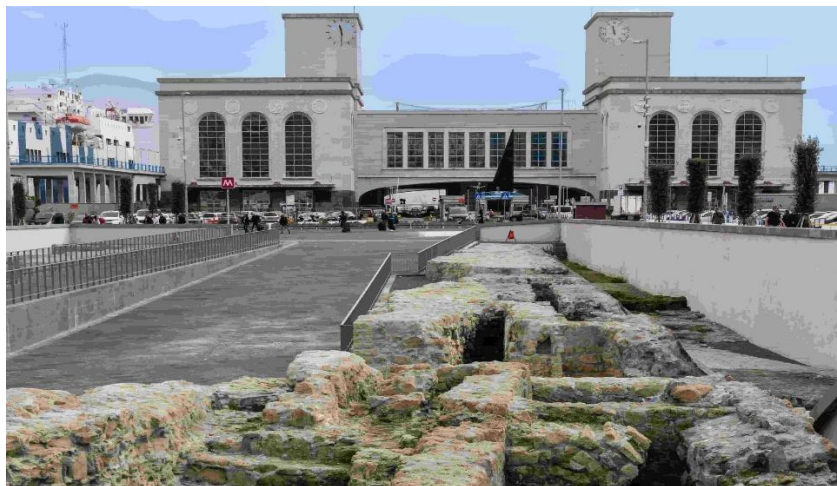
VITIGNOITALIA, Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Stazione Marittima di Napoli

Domenica 11 Maggio: ore 14.30 – 21

Lunedì 12 Maggio: ore 14.30 – 21
Martedì 13 Maggio: ore 14.30 – 20

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu
Ufficio Stampa MG Logos di Stefano Carboni – Tel. 335 5277431 – comunicazione@mglogos.it





Il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani torna a maggio a Napoli

Maggio 9, 2025 di REDAZIONE



Vitigno Italia 2025: il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani torna a Napoli!

Se sei un appassionato di vino o semplicemente ami scoprire nuovi sapori, segna questa data: dall'11 al 13 maggio 2025, Napoli ospiterà uno degli eventi più attesi nel mondo del vino, Vitigno Italia 2025. Questo prestigioso salone, giunto alla sua 19ª edizione, è uno dei più importanti del Centro-Sud Italia e rappresenta un'occasione imperdibile per degustare migliaia di etichette provenienti da tutta Italia.

Quando e dove:

– **Date:** Domenica 11 maggio (14:00 – 21:00), Lunedì 12 maggio (14:00 – 21:00), Martedì 13 maggio (14:00 – 20:00)

- **Luogo:** Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino.
- **Per chi:** winelover, curiosi, professionisti del settore, stampa e anche i tanti turisti che visitano la città e vogliono abbinare una giornata di degustazioni a un tour tra trattorie tipiche e pizzerie storiche.
- **Cos'è Vitigno Italia:** Un evento di grande rilievo nel panorama enologico italiano, che mette in mostra le eccellenze vitivinicole di tutta Italia, con oltre 200 aziende, consorzi e realtà territoriali presenti, per un totale di più di 2000 etichette da assaggiare.
- **Cosa aspettarsi:** Oltre alle degustazioni, ci saranno laboratori tematici, masterclass e incontri con produttori ed esperti del settore, per approfondire le caratteristiche dei vini e scoprire le storie dietro ogni bottiglia.
- **Come partecipare:** Il biglietto costa €31,36 e può essere acquistato online su azzurroservice.vivaticket.it, comprensivo di un calice da degustazione. È un modo perfetto per vivere appieno questa esperienza sensoriale e culturale.
- Non perdere questa occasione di immergerti nel mondo del vino italiano, scoprendo nuove etichette e incontrando i protagonisti di questa affascinante filiera. Ti aspettiamo a Vitigno Italia 2025!

Vitigno Italia 2025

📅 2 Maggio 2025 👤 Lorella Mehmetllari



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino. Vitignoitavia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli, con una vocazione sempre più business-oriented.

Tornano le giornate del vino a Napoli con [Vitignoitavia](#) 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoitavia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoitavia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoitavia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Vitignoltalia a Napoli 2025: programma, orari e prezzi

programma, orari e prezzi



Scritto il [11 Maggio 2025](#) [Luciano Carotenuto](#)

Pubblicato in [COSA FARE IN CAMPANIA](#) [FIERE IN CAMPANIA](#)

Indice dei contenuti

- [Vitignoltalia: l'evento dedicato al vino alla Stazione Marittima di Napoli dall'11 al 13 Maggio 2025](#)
- [Vitignoltalia a Napoli 2025: programma, indirizzo, orari e prezzi](#)
 - [Qual è il programma?](#)
 - [Dove si trova?](#)
 - [Quali sono gli orari di apertura?](#)
 - [Quali sono i prezzi dei biglietti?](#)
 - [Come acquistare il biglietto?](#)
 - [Contatti](#)

Vitignoltalia: l'evento dedicato al vino alla Stazione Marittima di Napoli dall'11 al 13 Maggio 2025

Vitignoltalia, il [Salone](#) dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, è in programma alla **Stazione Marittima di Napoli** dall'11 al 13 maggio 2025.



Vitignoltalia a Napoli 2025: programma, indirizzo, orari e prezzi

Qual è il programma?

Vitignoltalia, tra le più importanti kermesse enologiche italiane, è arrivato alla sua XIX edizione. L'evento è in programma alla Stazione Marittima di Napoli dall'11 al 13 maggio 2025.

Etichette nazionali, buyers e visitatori da tutto il mondo: Vitignoltalia è, anche quest'anno, una festa di sentori, sapori, incontri e cultura.

Dove si trova?

L'evento è in programma alla Stazione Marittima di Napoli.

Quali sono gli orari di apertura?

L'evento è in programma dall'11 al 13 maggio 2025.

Ecco gli orari di apertura:

- **Domenica 11 Maggio:** ore 14.30 – 21;
- **Lunedì 12 Maggio:** ore 14.30 – 21;
- **Martedì 13 Maggio:** ore 14.30 – 20.

Quali sono i prezzi dei biglietti?

Il costo del biglietto (ingresso + calice) è di € 28,00.

Come acquistare il biglietto?

Puoi acquistare il [biglietto online](#).

[Acquista il biglietto di Vitignoltalia 2025](#)

Contatti

Per maggiori informazioni puoi chiamare al **+39 0814104533**, scrivere una mail a segreteria@vitignoitalia.eu o contattare le pagine social [Facebook](#) e [Instagram](#) degli organizzatori.



Rassegna Stampa Vitivinicola – domenica 20 Aprile 2025

19/04/2025

Novità enologiche odierne

1. Zibibbo e Magliocco Canino: la nuova Doc “Costa degli Dei” incanta il Vinitaly

Al Vinitaly 2025, riflettori puntati sulla nascente **Doc Costa degli Dei**: protagonisti assoluti **Zibibbo e Magliocco Canino**, due varietà che raccontano la mediterraneità calabrese con vini dal profilo sapido e marino. Promossa dal **Gal Terre Vibonesi** e dai produttori locali, la trasferta veronese ha consolidato l’interesse per questa nuova denominazione in via di riconoscimento ufficiale.

2. Tenuta Rabaiona: tra i colli di Mozzo nasce una nuova realtà bio

Sotto l’ombra di **Villa Bagnada**, tra i colli di Mozzo, prende vita **Tenuta Rabaiona**: 23.000 mq di vigneti rinati da un antico brolo abbandonato. Un progetto biologico, locale, culturale: la passione per il territorio si trasforma in vino. Inaugurazione ufficiale prevista per l’estate.

3. Valpolicella: “La Grola” torna nella DOC

Rientro trionfale per **La Grola**, storica etichetta di **Franco Allegrini**, che nel 1997 aveva abbandonato la DOC Valpolicella. Ora, con la rinnovata attenzione alla territorialità, questo vino iconico ritorna sotto il disciplinare, simbolo di un equilibrio tra ribellione e fedeltà.

4. Bonus Agricoltura: fino a 900 €/ha per pratiche sostenibili

Fino al **15 maggio 2025**, aziende agricole e allevamenti potranno richiedere il nuovo incentivo per la sostenibilità ambientale: **900 €/ha** per chi aderisce ai disciplinari ecologici previsti. Accesso riservato ad aziende costituite entro il **1° gennaio 2025**, con obbligo di mantenimento per 5 anni.

5. Vini Piwi: la rivoluzione dei vitigni resistenti

I cosiddetti **Piwi**, varietà resistenti e naturali, sorpremono al **Gambero Rosso** con 15 etichette degne di nota. Nicola Biasi: «I Piwi oggi esprimono finezza, struttura e rispetto per il territorio. Non è più solo un vino "tecnico", ma di qualità.»

6. Campania fuori rotta: 7 vini sorprendenti al Vinitaly

Dal Padiglione Campania, 7 etichette sorprendono esperti e appassionati con l’incredibile varietà autoctona della regione. Jacopo Cossater: «Una riflessione sulla rilevanza di vitigni e territori in una regione dove la noia è bandita.»

7. Champagne tranquillo? I Coteaux Champenois tornano protagonisti

Clima più caldo e nuove tendenze riportano in auge i vini fermi della **Champagne**. I **Coteaux Champenois**, storici e aristocratici, tornano a brillare accanto agli spumanti più famosi del mondo.

8. Vinitaly 2025: focus sui rosati

Terza tappa della nostra esplorazione veronese dedicata ai rosé. Spicca il **Bardolino Chiaretto** di Matilde Poggi: elegante rosa tenue, sentori di frutta candita e zafferano, freschezza vibrante e bocca pulita.

9. Cantina di Quistello: tecnologia e tradizione per un Lambrusco nobile

Nel mantovano, la **Cantina di Quistello** innova nel rispetto di una storia millenaria. Solo uve dei soci, attenzione artigianale in vinificazione e un Lambrusco sano, digeribile e di gran beva.

10. Camaldoli apre le cantine dei monaci

Tornano accessibili le cantine secolari dei monaci camaldolesi con l'evento **"Vinum Aureum"**. Un'occasione rara per scoprire il vino sacro dell'eremo: storia, tradizione e silenzio in ogni sorso.

11. Amalberga rilancia la DOC Ostuni

Una DOC poco conosciuta ma con grande potenziale: **Ostuni**. Il progetto **Amalberga** valorizza persone, territorio, vini e spiritualità con un'identità ispirata alla santa agricola Amalberga di Temse.

12. Benazzoli: Amarone della Valpolicella Classico 2018

La famiglia Benazzoli firma un **Amarone 2018** profondo, nato tra le vigne di **Monte Pastello** e le colline moreniche. Storia familiare, terroir e passione in ogni bottiglia.

13. Campania in 48 etichette

La **Campania vitivinicola** raccontata in 16 tipologie e 48 vini: da Napoli ai Campi Flegrei, passando per Irpinia e Vesuvio. Biodiversità e profondità culturale per una delle regioni più dinamiche.

14. Antonucci premiato (anche col vino senza alcol!)

Stefano Antonucci (Santa Barbara) premiato per il **miglior rosato d'Italia** con *Sensuade 2024*. Presentate al Vinitaly anche novità a basso tenore alcolico e analcoliche, in linea con le nuove tendenze.

15. Sfida Vermentino: Maia di Siddùra domina con 95 punti

Nel panel di **Decanter** sui Vermentini di Toscana e Sardegna, trionfa **Maia (Siddùra)** con **95 punti**. Un bianco di Gallura definito "impressionante" dai giudici. Eccellenza sarda in vetta.

16. Startup e sostenibilità: meno pesticidi, più risparmio idrico

BeadRoots e **Agreen Biosolutions** offrono soluzioni contro siccità e fitofarmaci. Rispettivamente con tecnologie per l'irrigazione intelligente e oli ozonizzati per una viticoltura sostenibile.

17. Vini passiti per la Pasqua: Veronelli docet

Ritorno ai "vini da meditazione": passiti che celebrano la festa con dolcezza e profondità. Dal **Picolit** di Rocca Bernarda a nobili **Porto** d'annata, nel solco di Veronelli.

18. VitignolItalia 2025: a Napoli torna il grande salone del vino

Torna a **Napoli (11-13 maggio)** il **VitignolItalia**, con oltre **2000 etichette in degustazione** da tutta Italia. Appuntamento alla **Stazione Marittima** per celebrare le eccellenze enoiche.

19. Bibbiano: omologati due cloni di Sangiovese

La **Tenuta di Bibbiano (Chianti Classico)** ottiene l'omologa ufficiale per due nuovi cloni: **VdC2** e **VdM1**. Un traguardo scientifico e culturale per l'eredità del Sangiovese Grosso e di **Giulio Gambelli**.

20. Carmona, Spagna: scoperto il vino liquido romano più antico

Durante un restauro domestico, trovata una **tomba romana intatta** con un'anfora contenente vino liquido vecchio di **2000 anni**. Analisi del 2024 confermano: è il vino più antico mai rinvenuto.

21. Prosecco e intelligenza artificiale: il futuro è Villa Sandi

Droni, sensori, satellite e IA entrano nelle vigne di **Villa Sandi** (Colline del Prosecco). L'innovazione guida la quarta generazione della famiglia Moretti Pologato verso un futuro sostenibile e smart.

Grazie per l'ascolto. La rassegna stampa di oggi è stata offerta da **QUIDQUID**. Ci sentiamo domani con tutte le novità dal mondo del vino!



MERCOLEDÌ 14 MAGGIO 2025

VitignoItalia, Napoli palcoscenico del vino con 12.000 visitatori, 250 cantine e oltre 2.000 etichette



Oltre 12 mila visitatori a VitignoItalia 2025: Napoli racconta l'Italia del Vino tra masterclass di alto livello e incontri internazionali.

250 cantine, oltre 2000 etichette e un programma di grandi appuntamenti che hanno celebrato il vino italiano d'eccellenza. Grande spazio al business con 30 buyer internazionali protagonisti di incontri all'interno della manifestazione e dell'educational tour nei territori dell'Irpinia-Sannio

Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno VitignoItalia ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori e i Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate.

“Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità - sottolinea Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia - Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre VitignoItalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano. Ci teniamo a ringraziare UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione

Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti”.

Di particolare rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti dall’Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all’interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l’educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell’Irpinia-Sannio. Un’occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all’importanza dell’esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il climate change e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola.

Pubblicato da [Renato Aiello](#) alle [mercoledì, maggio 14, 2025](#) 

Ubicazione: [Napoli NA, Italia](#)



10.156 - Vitignoltalia 2025 chiude in crescita verso un'edizione speciale per il ventennale Intervista a Maurizio Teti

14 mag 2025 · 6 min. 33 sec.

▶ Riproduci

⊕ Aggiungi alla coda

↓ Scarica



Descrizione

Vitignoltalia ha chiuso la sua edizione 2025 proseguendo nella direzione tracciata negli ultimi anni: rafforzare il dialogo tra mondo produttivo e mercati, con attenzione sia alla promozione delle identità locali sia all'internazionalizzazione. A un anno dal ventennale, ne parliamo con il direttore Maurizio Teti per un primo bilancio.

Maurizio Teti, la diciannovesima edizione di Vitignoltalia volge al termine. Qual è il bilancio?

Il bilancio è senz'altro positivo. Abbiamo registrato la presenza di 250 tra aziende e consorzi rappresentativi dell'intero territorio nazionale, dalle Alpi alla Sicilia, con oltre 2.000 etichette in degustazione e circa 12.000 visitatori durante i tre giorni dell'evento, numeri in crescita rispetto allo scorso anno. 30 i buyer internazionali ospitati e 14 le masterclass di altissimo livello organizzate, numeri che confermano l'interesse crescente verso la manifestazione e il suo ruolo centrale nel panorama vitivinicolo italiano.

[mostra meno](#)

Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli

📅 redazione 📅 Aprile 26, 2025 ⌚ 3:11 pm 🖱️ Ti potrebbe interessare [Un sorso di, Vino e olio](#)



Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli

Tornano le giornate del [vino](#) a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di [Napoli](#).

Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia –

Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione.

Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della [Scandinavia](#).

Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione.

Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”. Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office.

Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia.

Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. e il Consorzio D.O.C. Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia.

Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

ZEROTTOUNO NEWS



Napoli: torna Vitignoitalia, rassegna imperdibile per gli amanti del vino

di Redazione Zerottouno News | 11 Maggio 2025

QUANDO

 11 Maggio 2025 - 13 Maggio 2025

 10:30 - 20:00



AGGIUNGI AL CALENDARIO ▾

TIPOLOGIA EVENTO

 [Convegni](#) [Eventi](#)

Parte il countdown per la nuova edizione di Vitignoitalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

“Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignoitalia –

Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

VitignoItalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua Maurizio Teti – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 “Da quarant' anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma VitignoItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala,

Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaiano 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaiano 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP
15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Lungo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

“Cosa bolle in Campania”

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Vero – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli

Moderà: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore VitignItalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Moderà, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania

Moderà: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno



07Mag 2025

Dall'11 al 13 maggio 2025, **Smyb – Business Logistics** sarà presente alla **XIX edizione di Vitigno Italia**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, in programma presso la **Stazione Marittima di Napoli – Molo Angioino**. Un evento di riferimento per il settore enologico che quest'anno riunisce circa **300 cantine da tutta Italia** e propone oltre **2.000 etichette in degustazione**, affiancate da **talk, masterclass e incontri con buyer internazionali**, per creare connessioni strategiche e nuove opportunità di business.

Con una lunga esperienza nella logistica di prodotti di pregio, **Smyb** offre soluzioni su misura per il settore vitivinicolo: dal trasporto allo stoccaggio in ambienti controllati, fino all'imballaggio e alla consegna finale, ogni fase è gestita con precisione, sicurezza e cura artigianale. La partecipazione a Vitigno Italia rappresenta l'occasione ideale per dialogare con produttori, consorzi e operatori, mostrando come una logistica specializzata possa valorizzare ogni etichetta e accompagnarla verso nuovi mercati.

Durante la manifestazione sarà possibile incontrare **Paolo Vivone**, Responsabile Commerciale di Smyb, per esplorare insieme **soluzioni personalizzate di wine fulfillment e logistica integrata**.

✉ Per prenotare un incontro: paolo.vivone@smyb.it

☎ Oppure contattare il numero: **+39 351 003 6339**



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino. Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour. Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio

Parte il countdown per la nuova edizione di **VitignolItalia**, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della **Stazione Marittima**. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

*“Quest’anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di VitignolItalia** – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore”.*

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l’Azienda Regionale per lo Sviluppo dell’agricoltura Calabrese e l’Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

VitignolItalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con **Coravin** e **la guida ai migliori rosati d’Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13**. L’iniziativa nasce con l’obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria *liaison* sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c’è anche il **Winestour**, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d’Italia indossando il VR. Un’esperienza che, grazie alla

magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

*“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua **Maurizio Teti** – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irsina-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”*

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte **domenica 11** con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”.

Ad aprire la giornata di **lunedì 12**, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma VitignolItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala,

Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore,

Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant'anni con amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

"Cosa bolle in Campania"

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piediroso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piediroso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piediroso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno



Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia: a Napoli, da domenica 11 a martedì 13 maggio, con un parterre di 2000 etichette

Di [Mario Orlando](#)

Mag 8, 2025



Gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. Duecento le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori. "Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore". Il parterre di cantine sarà completato dalla presenza di Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da realtà del Sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo



dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del Settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli. VitignolItalia, annunciano gli organizzatori, "mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per la giornata di martedì 13". L'iniziativa, si afferma, "nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento". Tra le novità c'è anche il Winestour, percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine e darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci di ogni territorio.

"In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua Maurizio Teti – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti". Oltre agli appuntamenti inediti, in programma masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da Nord a Sud del Paese.



Gli appuntamenti di oggi, 13 maggio, in Campania

Published on martedì, Maggio 13th, 2025 09:37 — in Agenda — by Notix

NAPOLI – Villa Doria D’Angri – Via Francesco Petrarca, 80 – ore 9:30 “La responsabilità civile alla prova della sostenibilità”, confronto organizzato dalla casa editrice Lefebvre Giuffrè in collaborazione con l’Associazione Civilisti italiani, l’Unione dei privatisti e Università degli Studi di Napoli Parthenope.

NAPOLI – Stazione marittima – Molo Beverello – Villaggio IN Italia – ore 9:00 Al via la quattro giorni a Napoli della Nave Vespucci: cerimonia di benvenuto, al termine un punto stampa. – ore 11:00, presentazione del libro “Oltre gli orizzonti”, con l’autrice Greta Cristini. ore 12:30 evento “Prevenzione e familiarità”, a cura dell’Aiom, l’Associazione italiana di Oncologia medica. – ore 14:00 L’artista Jago si racconta in diretta streaming su Ansa.it e sul canale Youtube del Tour Vespucci. – ore 17:00 “Vespucci incontra Mare Fuori”: incontro con alcuni protagonisti della serie. Intervengono, tra gli altri, l’ammiraglio Salvatore Vitiello, comandante del Comando Logistico della Marina militare a Napoli e Luca Andreoli, ad di Difesa Servizi Spa. Si conclude il 16 maggio

NAPOLI -Parco San Laise, Viale della Liberazione 1 – ore 9:30 Premiazione del concorso di idee “Inventa una soluzione per la sicurezza stradale”, con Antonio Marciano, presidente Fondazione Campania Welfare, Ettore Acerra direttore generale USR per la Campania, ed alcuni familiari di vittime della strada.

NAPOLI – Fondazione Banco di Napoli – Palazzo Ricca – via dei Tribunali 213 – ore 10:00 Al via la due giorni del Forum delle Comunità Attive e delle Reti Solidali.

NAPOLI – Sala Caduti di Nassiriya, piano 21, Consiglio regionale della Campania, is F13 – ore 10:00 Giornata contro le discriminazioni di genere sul lavoro con la vice presidente Loredana Raia e l’assessore al lavoro Antonio Marchiello.

BOSCOTRECASE (Napoli) – Ospedale – ore 10:00 Presentazione del nuovo reparto di terapia semi intensiva, alla presenza del direttore generale Asl Giuseppe Russo

NAPOLI – Aula del Consiglio regionale della Campania – Centro direzionale Is F13 – ore 10:00 Gli studenti e le studentesse dell’istituto Comprensivo Statale San Marcellino (CE) e del Liceo Scientifico e delle Scienze Umane “Salvatore Cantone” di Pomigliano d’Arco partecipano rispettivamente, alle ore 10 e alle ore 12, nell’Aula del

Consiglio Regionale della Campania, a “Ragazzi in Aula”. Incontreranno il presidente e la vice presidente dell’assemblea legislativa campana, Gennaro Oliviero e Valeria Ciarambino, e presenteranno le loro idee di proposte di legge.

NAPOLI -Reale Yacht Club Canottieri Savoia – Banchina S.Lucia – ore 10:30 Conferenza stampa di presentazione di “Napoli – Palermo per un Mare di Legalità”: la Motovela della legalità MareNostrum Dike salperà da Napoli e arriverà a Palermo il 23 maggio in ricordo di Giovanni Falcone, di Francesca Morvillo e della scorta.

ERCOLANO (Napoli) – parrocchia del Santissimo Redentore in via Doglie -. ore 10:30 Prosegue “Disabilità e Inclusione”, tre giorni di eventi per i 30 anni dell’associazione “Diamoci la mano”.

TEVEROLA (Caserta) – Centro commerciale Medi – ore 10:30 Presentazione del Trofeo Internazionale D’Alterio Group, nona edizione del “mundialito” under 12. Con il presidente della Lega Nazionale Dilettanti, Giancarlo Abete

NAPOLI – sala Pignatiello di Palazzo San Giacomo – Comune -ore 11:00 Conferenza stampa di presentazione di “Sport Kids Festival”, in programma sabato 17 maggio alla Rotonda Diaz. Con l’assessora allo Sport del Comune di Napoli Emanuela Ferrante

NAPOLI – Fondazione Foqus – via Portacarrese a Montecalvario 69 – ore 19:30 Presentazione della nuova inchiesta di Fanpage sulla morte di Mario Paciolla 13) **NAPOLI** – Università degli Studi di Napoli Federico II Complesso Monumentale dei Santi Marcellino e Festo Largo San Marcellino, 1 – ore 10:30 Convegno Il Sud #Inrete con l’Europa, “La dimensione sociale della mobilità sostenibile” sul ruolo delle infrastrutture per la mobilità sostenibile nel rilancio socioeconomico e culturale del Mezzogiorno.

NAPOLI – Università Federico II – Aula Ottagono – Dipartimento di studi umanistici – via Mezzocannone 2 – ore 11:00 I Pinguini Tattici Nucleari saranno alla Federico II per incontrare gli studenti.

CASTELLAMMARE DI STABIA (Napoli) – stadio Menti – ore 20:30 Calcio: serie B; Juve Stabia-Sampdoria

AVERSA (Caserta) -Chiesa Cattedrale – ore 18:30 Messa per i 25 anni di episcopato di mons. Angelo Spinillo.

NAPOLI – Città della Scienza – via Coroglio – ore 10:00 Cerimonia di premiazione del Premio Elsa Morante 2025.

SALERNO – Sala Giunta – Comune – ore 10:30 Conferenza stampa di presentazione del progetto “Mani tese verso il futuro” per i giovani immigrati non accompagnati,. Con il sindaco Vincenzo Napoli e l’assessore alle Politiche Sociali e Giovanili, Paola de Roberto.

SALERNO– stazione Marittima – ore 09.00 Propeller Club di Salerno presenta il Forum Mediterraneo del Turismo Sostenibile, in programma il 5 e 6 marzo 2026

NAPOLI – Stazione Marittima – Molo Angioino – ore 17:30 Al **VitignolItalia 2025** presentazione della guida: “50 vini di nicchia (ma non troppo)” a cura di Gimmo Cuomo

NAPOLI – Teatro Mercadante – ore 21:00 In scena lo spettacolo ‘La gatta sul tetto che scotta’, regia Leonardo Lidi

NAPOLI – Teatro Bellini – via Conte di Ruvo 14 – ore 20:45 In sena “Morte accidentale di un anarchico”.

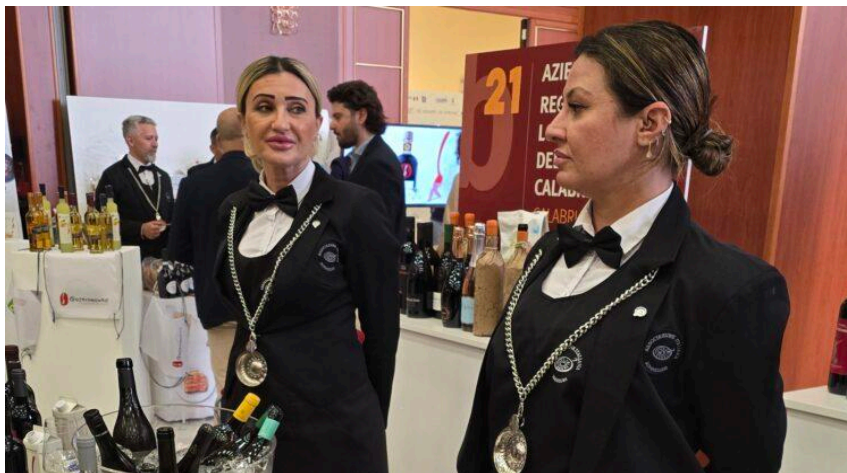
NAPOLI – Piccolo Bellini – via Conte di Ruvo 14 – ore 21:00 In scena ‘Giovanna D’Arco. La rivolta’ di Carolyn Gage.

SCAFATI (Salerno) -Sala Don Bosco – Piazza V. Veneto – ore 19:00 Presentazione del libro di Pasquale Aliberti dal titolo “Mal che vada gioco a nascondino – I Sopravvissuti”, edito da Edizioni MEA.

NAPOLI – Palazzo Reale – ore 9:00 Prosegue la tre giorni di Orientalife – La scuola orienta per la vita

NAPOLI -Ordine dei Giornalisti della Campania, via Partenope, 5 – ore 11:00 Conferenza stampa di presentazione Napoli tattoo expo 2025, dal 30 maggio al 1 giugno alla Mostra d’Oltremare di Napoli.

NAPOLI – Sala dei Baroni – Maschio Angioino – ore 15:00 Quarta Edizione del Premio Teresa Buonocore, un riconoscimento dedicato alla memoria della donna uccisa nel 2010 per aver difeso



A Vitignoltalia i vini della Calabria protagonisti tra le eccellenze italiane.



CalNews — Ultimo aggiornamento 12 Mag 2025

NAPOLI :: 12/05/2025 :: I vini della Calabria sono tra i protagonisti di Vitignoltalia 2025, una delle più importanti manifestazioni enologiche italiane, in corso presso la suggestiva Stazione Marittima di Napoli. L'evento, iniziato l'11 maggio e in programma fino al 13 maggio 2025, rappresenta un punto di riferimento per appassionati, esperti del settore e produttori provenienti da tutta Italia.

Le etichette calabresi stanno attirando l'attenzione dei visitatori grazie alla loro autenticità e alla varietà di sapori che caratterizzano il territorio. Dal potente Gaglioppo al raffinato Magliocco, passando per le note fresche del Greco Bianco e del Pecorello, fino all'intensità aromatica dello Zibibbo e al carattere deciso del Magliocco Canino, i vini della Calabria testimoniano una tradizione millenaria che continua a innovarsi, mantenendo salde le radici nella qualità.

Vitignoltalia si conferma così un appuntamento imperdibile per scoprire e degustare le eccellenze del panorama vitivinicolo nazionale, con la Calabria che emerge tra le regioni più apprezzate dagli intenditori.

IL PROGRAMMA COMPLETO DELL'EVENTO

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala, Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane
Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell' Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 “Da quarant' anni con amore immenso”

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

“Cosa bolle in Campania”

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli
Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo con Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania

Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno



VitignoItalia: from Sunday 11th to Tuesday 13th May with 2000 labels and an unprecedented programme

07/05/2025

VitignoItalia is underway: the Italy of wine takes the stage in Naples with a lineup of 2000 labels and a program of new activities

From Sunday 11th to Tuesday 13th May at the Maritime Station of Naples, Molo Angioino.

The countdown has begun for the new edition of VitignoItalia, the great Italian wine event that will animate the spaces of the Stazione Marittima in Naples from Sunday 11 to Tuesday 13 May. This year too, producers, press, industry professionals and wine lovers will meet in the capital of Campania to celebrate the excellence and terroirs of Italian wine. 200 wineries will be present for a total of over 2000 labels that will give life to a tasting journey to discover the stories of the producers and their territories.

*"This year we really want to go further - underlines **Maurizio Teti, Director of VitignoItalia** - We are getting closer and closer to the 20th anniversary of our event and, edition after edition, the desire to build an increasingly transversal calendar, capable of involving different sectors and professionals, increases. All this to demonstrate how wine is a flexible and complex product, capable of dialoguing with various cultural expressions, from music to new technologies. A program of top-level meetings made possible by the precious contribution of the Campania Region Department of Agriculture and historic partners such as UniCredit, as well as thanks to the large participation of the wineries that, over the years, have believed more and more in our event, not only as a showcase of great excellence but also as a space for dialogue and networking with buyers and operators in the sector."*

The lineup of top-level wineries will be completed by the presence of large local Consortia such as the Consorzio Vita Salernum Vites and the Vesuvio Consorzio Tutela Vini, but also by important entities from southern Italy, including the Regional Company for the Development of Calabrian Agriculture and the Regional Institute of Wine and Oil of Sicily, and from the north such as the Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore and the Consorzio DOC Friuli.

VitignoItalia, like every year, stages a schedule of meetings to deepen the dialogue between wine and different fields, starting from music with the tasting itinerary in collaboration with Coravin and the guide to the best rosés in Italy 100 Best Italian Rosé scheduled for the whole day of Tuesday 13. The initiative was born with the aim of choosing the musical composition capable of best enhancing the characteristics of each wine, giving life to a real sensorial liaison that opens new perspectives in terms of pairing. Among the most anticipated novelties of this edition there is also the Winestour, the immersive itinerary that will offer visitors the possibility of exploring the most interesting wine places in Italy wearing VR. An experience that, thanks to the magic of virtual reality, will

transport you inside the cellars, give you the possibility of walking among the vineyards and admiring the most suggestive views of each territory.

*"In this edition we have decided to take our event to an even higher level, not only in terms of content but also in terms of tasting quality - continues **Maurizio Teti** - with the introduction of the Privé35 glasses by Anima Cerve group. An additional care reserved for our visitors to best enhance the wines being tasted, both at the tasting tables and during the masterclasses. At the same time we continue to work on the business front with the organization of the educational tour dedicated to international buyers organized in collaboration with the Irpinia-Sannio Chamber of Commerce. An initiative that continues our collaboration with ICE which every year contributes to raising the status of our event thanks to a selection of the best professionals in the sector from all continents."*

In addition to the new events, numerous masterclasses dedicated to the most interesting wine realities, from north to south of the country, are scheduled: starting **on Sunday 11th** with Sicilian wines as protagonists, at 3:00 pm with "Sicilia enologica: vini e territori" and, at 4:30 pm, with the meeting "Le Bollicine di Sicilia", which will then leave space, at 6:00 pm, for the Venetian bubbles with the masterclass "Conegliano Valdobbiadene Prosecco: the potential of the Glera grape variety". The day of **Monday 12th** will open at 10:30 am with the tasting dedicated to the denominations of Calabria; at 3:00 pm it will be time for underwater wines with the meeting "Jamin - the terrestrial tradition meets the innovation of the sea: UnderWater Wines, the positive characterization". We will then arrive in Campania with the wines of the Cantina del Taburno and the tasting "Bue Apis, at the roots of Aglianico del Taburno" at 4.30 pm, and then again in Sicily to celebrate the emerald wedding of the Tasca d'Almerita winery, 1985-2025 "Forty years with immense love".

Tuesday 13th at 10.30 we start with the masterclass "What's boiling in Campania" focused on the region's bubbles, then the face-to-face appointment between the wines of Campania and Friuli with the meeting "Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli and Piedirosso dei Campi Flegrei DOP: native stories of ancient origins from Friuli to Campania".

The last day ends at 5:30 pm with the talk "The future of Campania wine: sustainability, climate change and development", which will also see the presentation of the guide published by Corriere del Mezzogiorno "50 niche wines (but not too much)".

Pubblicato 6 maggio 2025



Ritorna il Salone VitignoItalia, l'11, 12 e 13 maggio 2025

presso la Stazione Marittima di Napoli

Saranno presenti oltre 250 aziende vinicole da tutta Italia con 1.000 etichette in degustazione.

Orario evento: domenica e lunedì dalle ore 14.30 alle 21.00, martedì dalle ore 14.30 alle ore 20.00

A disposizione dei soci AIS Campania ci sono 10 posti in ogni Masterclass nei tre giorni della manifestazione.

I soci possono inviare una mail fino ad esaurimento direttamente alla segreteria@vitignoitalia.eu che provvederà a rispondere singolarmente per la conferma della disponibilità di posto.

Programma Vitigno Italia 2025

Domenica, 11 Maggio 2025

ore 15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti:

Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

Conduce:

Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

In degustazione:

DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala

Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

ore 16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti:

Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

Conduce:

Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

In degustazione:

Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat

DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

ore 18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono:

Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier

Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione:

Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024

Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2024

Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2020

Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022

Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020

Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023

Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

ore 15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin

La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono:

Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines

Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania

Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW

Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori:

Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone

Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione:

La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco

Spumante Metodo classico UWW

Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW

Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

ore 16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno

Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono:

Luciano Pignataro – Giornalista

Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania

In degustazione:

BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO

Annate 2004 2008 2013 2015

ore 18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita

Nozze d'oro 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”

Conducono:

Ivo Basile

Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita

Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione:

NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA

Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

ore 15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP

“Figli di un Bacco minore”

Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono:

Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier

Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli

In degustazione:

REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO

Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli

Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli

Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli

Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli

PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI

La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023

Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022

Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024

Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

ore 16:00 – Corridoio Parthenope (Stazione Marittima)

Anteprima Cantine Aperte 2025

Il Movimento Turismo del Vino Campania presenta a VitignoItalia 2025 l'Anteprima Cantine Aperte 2025, un evento dedicato all'accoglienza enoturistica delle aziende dell'associazione MTV Campania, in collettiva il 18 Maggio 2025 a Benevento dove le cantine presenteranno i programmi di "Cantine Aperte" previsti per il 24 e 25 Maggio 2025.

L'evento sarà svolto in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini del Sannio, Sannio Europa e Musa.

Intervengono:

Maria Paola Sorrentino – Presidente Mtv Campania con Libero Rillo – Presidente Sannio Consorzio Tutela Vini,

Raffaele Del Vecchio – Amministratore unico di Sannio Europa

ore 17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano

Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi

Maurizio Teti – Direttore VitignoItalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change

Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit

Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata - Roma

Modera

Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo

Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno

Vincenzo Mercurio – Enologo

Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier

Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania

Modera

Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno



Vitignoltalia 2025: il prestigioso evento dedicato al vino italiano si svolge a Napoli

Vitignoltalia 2025 torna a Napoli dal 11 al 13 maggio, presentando oltre 200 aziende vinicole e opportunità di business per produttori e buyers internazionali.

By [redazione Fornelli d'Italia](#) Aprile 18, 2025



La manifestazione **Vitignoltalia 2025**, il **Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, si prepara a tornare alla **Stazione Marittima di Napoli** dal **11 al 13 maggio 2025**. Questo evento, che da quasi vent'anni rappresenta un punto di riferimento per le **cantine**, gli **appassionati** e gli **operatori** del settore **vitivinicolo** in Italia, offre un'opportunità unica di esplorare oltre 200 **aziende** e vari **Consorzi**, con più di 2000 **etichette** da degustare, spaziando tra grandi **denominazioni** e territori **vinicoli** da scoprire.

Un'importante occasione di business

Maurizio Teti, Direttore di **Vitignoltalia**, ha sottolineato l'importanza di questo evento, definendolo un'opportunità cruciale per scoprire i migliori **vini** italiani in una delle città più vivaci del settore. L'edizione di quest'anno si concentrerà maggiormente sulle opportunità di **business**, mirando a favorire i contatti tra i **produttori** e i **buyers** internazionali, che da anni partecipano attivamente alla manifestazione. Per facilitare questi incontri, è previsto un meeting preliminare in diretta da **Londra** e **Stoccolma**, dove le **cantine** italiane potranno interagire con i mercati del **Regno Unito** e della **Scandinavia**. Questa iniziativa rappresenta un supporto concreto per le **aziende**, particolarmente rilevante in un periodo delicato per il settore, e vedrà la partecipazione di **UniCredit**, partner storico dell'evento. Inoltre, per la prima volta, sarà presente **Multicedi**, il maggior gruppo di distribuzione del **Centro-Sud Italia**.

Webinar e preparazione ai mercati internazionali

Un altro aspetto significativo di **Vitignoltalia 2025** è il **webinar** organizzato in collaborazione con **ICE**, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle **imprese** italiane. Questa iniziativa rappresenta un'importante opportunità di preparazione per le **aziende** che desiderano affacciarsi ai **mercati** internazionali, grazie alla partecipazione di esperti come **Granit Feneri**, **Trade Analyst** dell'ufficio di **Stoccolma**, e **Claudio**

Povero, Trade Analyst dell'ufficio **Food & Beverage** di **Londra**. L'evento si propone di stimolare il contatto diretto tra **aziende** e **consumatori**, mentre si creano anche momenti orientati al **business** con gli **importatori**. Sarà presente un gruppo selezionato di oltre 20 **buyers** internazionali provenienti da **Europa** e oltreoceano, evidenziando così il carattere sempre più globale della manifestazione.

Le cantine campane e la rappresentanza regionale

L'attesa è palpabile per le **cantine campane**, che porteranno una selezione di **aziende** rappresentative dell'eccellenza **vitivinicola** regionale, grazie al supporto dell'Assessorato all'Agricoltura della **Regione Campania**. Accanto alle **cantine** campane, ci sarà un'ampia rappresentanza di **aziende** provenienti da **Friuli Venezia Giulia**, **Piemonte** e **Veneto**, seguite da **Toscana**, **Sicilia** e **Puglia**. Questo parterre di alto livello includerà anche importanti **consorzi**, come il **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.** e il **Consorzio D.O.C. Friuli**. Non mancheranno le realtà meridionali come il **Consorzio Tutela Vini del Vesuvio**, **V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia**, l'**Enoteca Regionale Calabria** e l'**Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia**. I visitatori potranno intraprendere un percorso di degustazione che abbraccia l'intera **Penisola**, dalle colline del **Prosecco** ai grandi bianchi del **Trentino Alto Adige**, fino ai rossi sorprendenti della **Calabria**.

VitignoItalia: da domenica 11 a martedì 13 maggio con 2000 etichette e un programma inedito

Mag 8, 2025



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



PN FEAMPA ITALIA
2021 | 2027



madeinitaly.gov.it



CAMERA DI COMMERCIO
IRPINIA SANNIO

VALIRSANNIO



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino

Al via VitignoItalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite

Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour

Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio

Parte il countdown per la nuova edizione di Vitignoltalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

*“Quest’anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”*

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l’Azienda Regionale per lo Sviluppo dell’agricoltura Calabrese e l’Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Vitignoltalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d’Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L’iniziativa nasce con l’obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c’è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d’Italia indossando il VR. Un’esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all’interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

*“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua **Maurizio Teti** – con l’introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un’ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d’assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l’organizzazione dell’educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irsina-Sannio. Un’iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”*

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte **domenica 11** con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l’incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di **lunedì 12**, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l’incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l’innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell’Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d’Almerita, 1985-2025 “Da quarant’anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l’appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l’incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L’ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma Vitignoltalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia



Torna Vitignoltalia 2025 a Napoli, l'Irpinia protagonista all'evento con i suoi vini e liquori

 Anna Elena Caputano  08/05/2025

Ventisei cantine e un liquorificio rappresenteranno l'Irpinia a Vitignoltalia 2025. Da domenica 11 a martedì 13 maggio 2025 si svolgerà alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino, il grande evento del vino italiano. Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. E sarà la Stazione Marittima, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli.

Per l'Irpinia saranno protagonisti a Vitignoltalia 2025: Nativ Vini di Luogosano, Amaranò Vini di Montemarano, Cantine Calafè di Prata di Principato Ultra, De'Gaeta vini di Castelvetere sul Calore, Cantina La Molarà di Luogosano, Cantina Contrada Mito di Nusco, Cantine di Marzo di Tufo, Cantina Giovanni Molettieri di Montemarano, Borgodangelo di Roccabascerana, Casparriello Vini, Crypta Castagnara Cantine di Grottolella, D'Antiche Terre azienda agricola di Manocalzati, Filadoro vini di Lapio, Giovanni Carlo Vesce Vini di Pietradefusi, I Capitani di Torre Le Nocelle, Mier Vini di Taurasi, Azienda Nardone Nardone Domenico di Pietradefusi, Passo delle Tortore di Contrada Vertecchia di Pietradefusi, Petrillo Vini di Pietradefusi, Tenuta Cavalier Ferrante di Luogosano, Tenuta De Gregorio di Taurasi, Tenuta del Meriggio di Montemiletto, Tenuta Scuotto di Lapio, Tenuta Vitagliano di San Martino Valle Caudina, Liquorificio Mastrantonio di Chiusano di San Domenico, Fonzone di Paternopoli, Antica Hirpinia di Taurasi.

L'evento importante torna con la sua duplice missione che da sempre lo caratterizza: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da Oltreoceano, un gruppo selezionato di 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione. Tra masterclass, incontri, meeting dal carattere internazionale e confronti, si preannuncia una tre giorni ricca di appuntamenti e di degustazioni.



Napoli: al via Vitignoltalia 2025

di redazione ⌚ Mag 7, 2025



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino

Al via Vitignoltalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite

Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour

Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio

Parte il countdown per la nuova edizione di Vitignoltalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

“Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Vitignoltalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua Maurizio Teti – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma Vitignoltalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala,

Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2020, Le Volpere –



Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli, con una vocazione sempre più business-oriented

👤 Redazione AQ 📅 Eventi & Cultura ⌚ 7 Maggio 2025

Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il

Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

La Stazione Marittima di Napoli, ospita nei giorni 11-12 e 13 maggio 2025, per la seconda volta, ” VitignoItalia” il Salone di Vini.

Mag 12, 2025



VitignoItalia 2025.

La Stazione Marittima di Napoli, precisamente il Molo Angioino, ospita nei giorni 11-12 e 13 maggio per la seconda volta VitignoItalia, il Salone di Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, quest'anno giunto alla XIX edizione.

La manifestazione, ormai classico appuntamento primaverile cittadino, è un salone del vino tra i più importanti del Centro e Sud Italia, vede la partecipazione di oltre 200 aziende e diversi consorzi, che propongono oltre 2000 etichette per un percorso di degustazione che vede coinvolto l'intero territorio nazionale.

La kermesse è arricchita da laboratori tematici, masterclass ed incontri con i produttori ed esperti, quest'anno con l'aggiunta di showcooking volti alla promozione di specialità del territorio campano abbinati con il nettare di Bacco.

L'evento vede la partecipazione di un pubblico eterogeneo, buyer nazionali ed esteri, professionisti del settore, winelower, tutti permeati in primis da quella voglia di socializzazione che solo una festa di sentori e sapori qual è VitignoItalia sa sviluppare.

Si può ben dire che in questi giorni Napoli è la capitale dell'enologia italiana.
Giuseppe Biscotti



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell' Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Co-founder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 “Da quarant' anni con amore immenso”

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

“Cosa bolle in Campania”

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piediroso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piediroso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piediroso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica
Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

VITIGNOITALIA, Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Stazione Marittima di Napoli

Domenica 11 Maggio: ore 14.30 – 21

Lunedì 12 Maggio: ore 14.30 – 21

Martedì 13 Maggio: ore 14.30 – 20

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 “Da quarant’ anni con amore immenso”

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì 13 maggio

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

“Cosa bolle in Campania”

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore VitignItalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno



Giornalera
di Peppe Iannicelli



Vitigno Italia a Napoli dall'11 al 13 maggio 2025

Napoli ospita Vitigno Italia , importante vetrina per i grandi vini tricolori

Concetta Voto / Sapori / 08 Maggio 2025

Torna **Vitigno Italia**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani appuntamento molto atteso dagli appassionati e i cultori del vino della scena napoletana. Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore. Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo. **Vitigno Italia** si svolgerà dall'11 al 13 maggio 2025 presso la stazione Marittima. Lunedì 12 maggio, però, il fuori salone si sposterà dalla stazione Marittima al Magnolia Napoli, un luogo eclettico e multiforme, cuore pulsante della movida partenopea, noto per la sua capacità di creare esperienze uniche che uniscono buon cibo, proposte di beverage e divertimento. Qui si terrà una serata particolare, la Special Dinner, realizzata in collaborazione con AIS Campania, presieduta da Tommaso Luongo, e con **Vitigno Italia**, insieme a Maurizio Teti, direttore dell'evento partenopeo. La serata al Magnolia Napoli, in vico Belledonne a Chiaia n°11, sarà un viaggio in più atti attraverso la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo italiano, espressa attraverso la cucina. Un vero e proprio tour enogastronomico che partirà dai profumi freschi delle bollicine del Trentino, passerà per le note intense dei bianchi dell'Abruzzo, fino alla forza vulcanica della Solfatara dei Campi Flegrei, per concludersi con la dolcezza e il calore dei passiti. Il menu, pensato ad hoc per l'occasione dallo **chef resident Antonio Chirico**, ammicca ai sapori primaverili con tocchi 'extra regionali' capaci di esaltare ogni vino. Per partecipare alla serata la prenotazione è obbligatoria. Info e prenotazioni: 0812779597; Whatsapp 349.2682748; mail:info@magnolianapoli.com.

Vitignoltalia 2025: a Napoli il racconto dei grandi territori del vino tricolore

19 Aprile 2025, 17:50 | di Redazione Food | 

Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali presenti buyers internazionali da tutto il mondo, da domenica 11 a martedì 13 maggio. In programma un meeting in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia.



Da domenica 11 a martedì 13 maggio appuntamento a Napoli con Vitigno Italia 2025 il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

In programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un’importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest’ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d’incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l’intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Vitignoltalia 2025, il grande evento del vino italiano torna a Napoli

Di [Redazione Internapoli](#)



Tornano le giornate del vino a Napoli con **Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la **Stazione Marittima di Napoli**, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di **Napoli**. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

Il ritorno di Vitignoltalia a Napoli

*“Il ritorno di Vitignoltalia segna un’importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest’ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d’incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l’intero comparto e che vedrà coinvolta anche **UniCredit**, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.*

Il webinar

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione. Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo **dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Torna vitigno italia a napoli con una cena speciale al magnolia dedicata al patrimonio vitivinicolo italiano

Napoli ospita Vitigno Italia al Magnolia di Chiaia il 12 maggio, con una serata enogastronomica organizzata da Ais Campania e lo chef Antonio Chirico, per valorizzare vini e sapori italiani.

By [Sofia Greco](#) 2 Maggio 2025



A Napoli, il 12 maggio, Vitigno Italia celebra il vino italiano con una speciale cena al Magnolia di Chiaia, abbinando etichette selezionate a piatti stagionali dello chef Antonio Chirico in un percorso enogastronomico unico. - Gaeta.it

Napoli si prepara ad accogliere ancora una volta l'evento dedicato agli amanti del vino, che richiama appassionati e operatori del settore da tutta **Italia**. **Vitigno Italia**, il salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, mette in mostra quest'anno non solo etichette e produttori, ma anche un percorso enogastronomico che si sposta oltre la tradizionale location. Il 12 maggio l'evento si trasferisce al **magnolia**, locale vivace e molto frequentato nel quartiere **Chiaia**, dove si svolgerà una serata unica pensata per accompagnare i calici con proposte gastronomiche ispirate ai diversi territori italiani.

Vitigno italia e il talento napoletano al magnolia: una serata tra vino e cucina

L'appuntamento del 12 maggio propone una special dinner organizzata con la collaborazione di **ais campania**, presieduta da **tommaso luongo**, e lo staff di **vitigno italia**, coordinato da **maurizio teti**. Il **magnolia**, situato in *vico belledonne a chiaia*, diventa una cornice perfetta per questo evento che offre un'esperienza multisensoriale. L'obiettivo è valorizzare la ricchezza delle produzioni vitivinicole italiane attraverso un menu studiato per esaltare ogni abbinamento con il vino.

Questa cena vuole raccontare un viaggio tra i sapori di varie regioni, dal nord al sud del paese. I vini selezionati accompagneranno i piatti preparati dallo chef **antonio chirico**, che da tempo lavora nel locale unendo sapori primaverili con tocchi fuori regione, in modo da far emergere le qualità di ogni etichetta proposta. *La prenotazione è obbligatoria*: gli interessati possono contattare il **magnolia** tramite telefono, whatsapp o mail per assicurarsi un posto.

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia
In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala,
Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia
Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia
In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane
Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista
In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese
In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista
I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore
In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno
In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista
In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

“Cosa bolle in Campania”

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore VitignoItalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

VITIGNOITALIA, Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Stazione Marittima di Napoli

Domenica 11 Maggio: ore 14.30 – 21

Lunedì 12 Maggio: ore 14.30 – 21

Martedì 13 Maggio: ore 14.30 – 20

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa MG Logos di Stefano Carboni – Tel. 335 5277431 – comunicazione@mglogos.it

Main Sponsor

Partner



ALTO ADIGE

Al via VitignoItalia a Napoli con un parterre di 2000 etichette

07 maggio 2025



(ANSA) - NAPOLI, 07 MAG - Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia, evento che a Napoli, da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima.

Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino.

Duecento le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

"Quest'anno vogliamo davvero andare oltre - sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia - Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore".

Il parterre di cantine sarà completato dalla presenza di Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da realtà del Sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del Settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli. VitignoItalia, annunciano gli organizzatori, "mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per la giornata di martedì 13". L'iniziativa, si afferma, "nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento". Tra le novità c'è anche il Winestour, percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine e darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci di ogni territorio.

"In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione - continua Maurizio Teti - con l'introduzione dei calici Privé35 di

Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti". Oltre agli appuntamenti inediti, in programma masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da Nord a Sud del Paese. (ANSA).

VitignolItalia prosegue al Magnolia

Di Redazione Gazzetta di Napoli - 2 Maggio 2025



Anche quest'anno torna l'appuntamento più atteso per gli appassionati e i cultori del vino della scena napoletana: Vitigno Italia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani. Ma l'esperienza non si ferma alla Stazione Marittima: il 12 maggio, il fuori salone si sposterà al Magnolia Napoli, un luogo eclettico e multiforme, cuore pulsante della movida partenopea, noto per la sua capacità di creare esperienze uniche che uniscono buon cibo, proposte di beverage e divertimento.

Qui si terrà una serata particolare, la Special Dinner, realizzata in collaborazione con AIS Campania, presieduta da Tommaso Luongo, e con Vitigno Italia, insieme a Maurizio Teti, direttore dell'evento partenopeo.



La serata al Magnolia Napoli, in vico Belledonne a Chiaia n°11, sarà un viaggio in più atti attraverso la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo italiano, espressa attraverso la cucina.

Un vero e proprio tour enogastronomico che partirà dai profumi freschi delle bollicine del Trentino, passerà per le note intense dei bianchi dell'Abruzzo, fino alla forza vulcanica della Solfatara dei Campi Flegrei, per concludersi con la dolcezza e il calore dei passiti. Il menu, pensato ad hoc per l'occasione dallo chef resident Antonio Chirico,

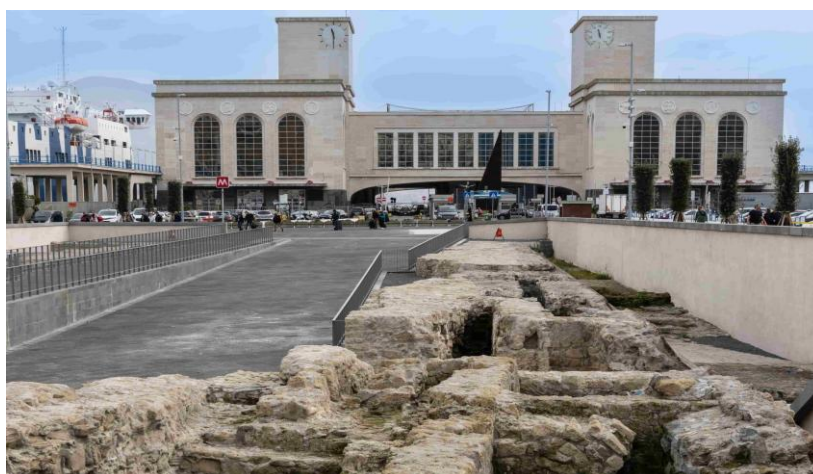
ammicca ai sapori primaverili con tocchi 'extra regionali' capaci di esaltare ogni vino. Per partecipare alla serata la prenotazione è obbligatoria. Info e prenotazioni: 0812779597; Whatsapp 349.2682748; mail:info@magnolianapoli.com.

La serata inizia alle ore 20.30 con un aperitivo di benvenuto: una focaccina al burro con speck affumicato, fonduta di pecorino di fossa e miele, accompagnata da un pan brioche con tartare di manzo e maionese alle acciughe abbinato a Rechof Trento DOC Brut – Sboccatura 2024. A seguire, un antipasto di uovo croccante su fonduta di Parmigiano, asparagi e zafferano, abbinato a un Trento DOC Brut Rosé – Sboccatura 2024. Il primo piatto è il risotto primavera con verdure di stagione, servito insieme a un calice di Umani Ronchi Plenio 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva. A seguire, il secondo piatto: pancia di maialino con peperoni in agrodolce, perfettamente in armonia con il Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Vigna Solfatara della Vitivinicola Iovino. Infine, il dessert: CiokoVaniglia accompagnato da una selezione di passiti.

Si avvicina Vitignoltalia 2025 alla Stazione Marittima di Napoli

Di **Carlo Scatozza**

🕒 MAG 4, 2025 📌 [#napoli](#), [#stazione marittima](#), [#vino](#), [#Vitignoltalia](#)



Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza

delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Eccellenza enologica italiana a Napoli: oltre 2000 etichette in degustazione a Vitignoltalia 2025

Vitignoltalia 2025: Napoli diventa una grande vetrina del vino Italiano

17 Aprile 2025



Tornano le giornate del vino a Napoli con **Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la **Stazione Marittima di Napoli**, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

*"Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche **UniCredit**, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicredi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia".*

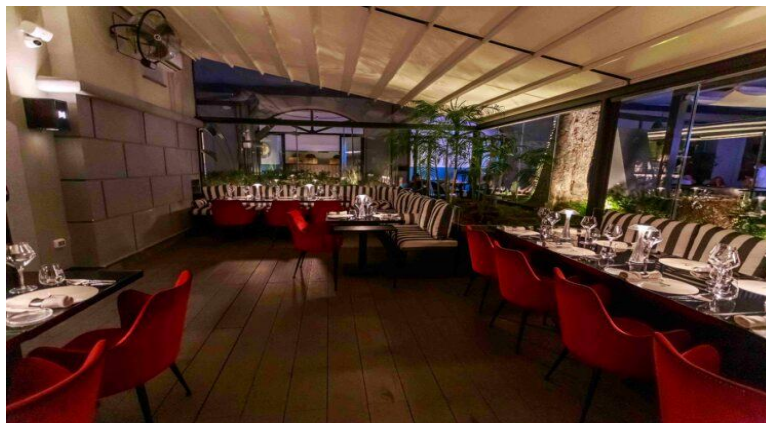
Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo **dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.



Vitigno Italia continua con il fuori salone al Magnolia Napoli

di [Roberta Raja](#) 05/05/2025 in [Food](#) Tempo di lettura: 3 minuti



Lunedì 12 maggio Special Dinner con AIS Campania per un viaggio tra vini, territori e sapori di primavera

Anche quest'anno torna l'appuntamento più atteso per gli appassionati e i cultori del vino della scena napoletana: Vitigno Italia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani. Ma l'esperienza non si ferma alla **Stazione Marittima: il 12 maggio**, il fuori salone si sposterà al Magnolia Napoli, un luogo eclettico e multiforme, cuore pulsante della movida partenopea, noto per la sua capacità di creare esperienze uniche che uniscono buon cibo, proposte di beverage e divertimento. Qui si terrà una serata particolare, la Special Dinner, realizzata in collaborazione con **AIS Campania**, presieduta da **Tommaso Luongo**, e con Vitigno Italia, insieme a Maurizio Teti, direttore dell'evento partenopeo.



La serata al Magnolia Napoli, in vico Belledonne a Chiaia n°11, sarà un viaggio in più atti attraverso la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo italiano, espressa attraverso la cucina. Un vero e proprio tour enogastronomico che partirà dai profumi freschi delle bollicine del Trentino, passerà per le note intense dei bianchi dell'Abruzzo, fino alla forza vulcanica della Solfatara dei Campi Flegrei, per concludersi con la dolcezza e il calore dei passiti. Il menu, pensato ad hoc per l'occasione dallo chef resident Antonio Chirico, ammicca ai sapori

primaverili con tocchi 'extra regionali' capaci di esaltare ogni vino. Per partecipare alla serata la prenotazione è obbligatoria. Info e prenotazioni: 0812779597; Whatsapp 349.2682748; mail: info@magnolianapoli.com.



La serata inizia alle ore 20.30 con un aperitivo di benvenuto: una focaccina al burro con speck affumicato, fonduta di pecorino di fossa e miele, accompagnata da un pan brioche con tartare di manzo e maionese alle acciughe abbinato a Rechof Trento DOC Brut – Sboccatura 2024. A seguire, un antipasto di uovo croccante su fonduta di Parmigiano, asparagi e zafferano, abbinato a un Trento DOC Brut Rosé – Sboccatura 2024. Il primo piatto è il risotto primavera con verdure di stagione, servito insieme a un calice di Umani Ronchi Plenio 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva. A seguire, il secondo piatto: pancia di maialino con peperoni in agrodolce, perfettamente in armonia con il Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Vigna Solfatara della Vitivinicola Iovino. Infine, il dessert: CiokoVaniglia accompagnato da una selezione di passiti.

Napoli si prepara per 'Vitignoltalia 2025': il salone dedicato ai vini italiani

A Napoli, dal 11 al 13 maggio, si svolgerà 'Vitignoltalia 2025', un'importante fiera del vino con oltre 200 aziende vinicole e opportunità di networking per il mercato internazionale.

By [Sofia Greco](#) 16 Aprile 2025



A maggio, Napoli ospiterà 'Vitignoltalia 2025', un'importante manifestazione vinicola che si svolgerà dal 11 al 13 presso la Stazione Marittima. L'evento riunirà oltre 200 aziende vinicole e presenterà più di 2000 etichette, promuovendo opportunità di networking e formazione per il mercato internazionale. Le cantine campane e altre regioni italiane parteciperanno, offrendo un - Gaeta.it

A maggio, **Napoli** sarà il palcoscenico di uno degli eventi più attesi dagli appassionati di **vino**: **'Vitignoltalia 2025'**. La **Stazione Marittima** accoglierà questa manifestazione, un punto di riferimento per l'**enologia** nazionale, dal 11 al 13 maggio. L'evento riunirà oltre 200 aziende vinicole e numerosi consorzi regionali, offrendo la possibilità di scoprire più di 2000 etichette, che spaziano dalle grandi denominazioni ai vini emergenti.

l'importanza di Vitignoltalia per il mercato vinicolo

Maurizio Teti, direttore di **Vitignoltalia**, ha sottolineato l'importanza dell'evento non solo come vetrina per i vini, ma anche come opportunità di business. *Infatti, la manifestazione mira a facilitare i contatti tra produttori e compratori internazionali, una componente fondamentale per il settore vitivinicolo.* Quest'anno, l'evento sarà preceduto da un meeting online da **Londra** e **Stoccolma**, che fungerà da piattaforma di incontro tra vinificatori e mercati cruciali per l'export. In questo contesto, **UniCredit**, un partner di lunga data dell'iniziativa, supporterà le aziende vinicole, mentre per la prima volta sarà presente anche **Multicedi**, principale gruppo della distribuzione nel Centro-Sud.

opportunità di networking e preparazione ai mercati internazionali

Vitignoltalia non si limita a essere una fiera; offre anche momenti formativi e informativi. Tra queste iniziative spicca un webinar in collaborazione con **ICE**, l'agenzia per la promozione all'estero. *Il webinar offre alle aziende una preparazione sui mercati internazionali.* Rappresentanti di **ICE**, come **Granit Feneri** e **Claudio Povero**, saranno presenti per condividere la loro esperienza e insight sui settori che riguardano il vino e il cibo. L'incontro è un'opportunità per orientarsi meglio nel commercio estero e per accelerare il processo di internazionalizzazione.

scelte regionali e rappresentanza delle migliori cantine

Un aspetto che cattura l'interesse è la presenza delle **cantine campane**, che saranno protagoniste con una selezione di aziende riconosciute come eccellenze della viticoltura locale. Anche l'**Assessorato all'Agricoltura**

della Regione sostiene questa partecipazione. *Oltre alla Campania, ci sarà spazio per aziende da altre regioni vitivinicole importanti.* Aziende provenienti da **Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto** si uniranno a quelle della **Toscana**, della **Sicilia** e della **Puglia**, creando un'evidente varietà di terroir e stili.

un'esperienza di degustazione che abbraccia l'Italia

La manifestazione chiamata a mettere in mostra il meglio della tradizione vitivinicola italiana offrirà anche un percorso di degustazione ricco e diversificato. I visitatori potranno assaporare i rinomati vini del **Conegliano Valdobbiadene DOCG** e del **Friuli DOC**, oppure scoprire le proposte dei consorzi meridionali, come quello dei **Vini del Vesuvio** e dell'**Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia**. *Il focus sarà su un'ampia selezione, che compirà un viaggio attraverso le diverse aree vinicole d'Italia, dal Prosecco del **Veneto** alle fresche etichette del **Trentino Alto Adige**, fino ai rossi intensi della **Calabria**.*

A **Napoli**, quindi, i visitatori possono aspettarsi un evento che unirà passione, conoscenze e opportunità commerciali, contribuendo a rafforzare i legami tra produttori e mercati, nonché a promuovere il patrimonio enologico italiano a livello globale.

Simonetta Ramogida

WINE/ VITIGNOITALIA 2025 A NAPOLI MOLO ANGIOINO CON 200 CANTINE



17 Aprile 2025

Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli, con una vocazione sempre più business-oriented

Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore. Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinav. Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.



“Il ritorno di Vitignoltalia segna un’importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest’ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d’incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l’intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicredi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l’evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall’Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un’ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d’Irpinia, l’Enoteca Regionale Calabria e l’Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

A Napoli Vitignoltalia 2025: il < grande evento del vino italiano

CAMPANIA

EVENTI E CULTURA

ITALIA

MAGAZINE

TERRITORIO

Pubblicato il 5 Maggio 2025



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino, si terrà Vitigno Italia 2025, una delle principali kermesse sul vino in Italia.

Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino Tricolore.

Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia”.

Una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali, Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia.

Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Fonte: C.S. e foto

Torna VitignolItalia: 200 cantine, 2000 etichette

Corriere del Mezzogiorno (Campania) 10 May 2025 Anna Santini



Maurizio Teti (VitignolItalia)

Il direttore

Duecento cantine provenienti da tutta Italia. E duemila etichette in esposizione e degustazione. Da domani a martedì 13 maggio la Stazione Marittima di Napoli, al molo Angioino, ospiterà l'edizione 2025 di «VitignolItalia», uno dei più importanti eventi fieristici del panorama enologico nazionale. Anche quest'anno produttori, giornalisti specializzati e wine lovers si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir. «Quest'anno — sottolinea Maurizio Teti, direttore della manifestazione — vogliamo davvero andare oltre. Ci stiamo avvicinando sempre di più al ventesimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dai contributi della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore».

In questa edizione il parterre delle cantine sarà particolarmente ricco. E sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del Sud Italia, tra cui l'Azienda regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio

Doc Friuli. Ed ecco alcuni tra i principali appuntamenti. Si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15 con «Sicilia enologica: vini e territori» e, alle 16.30, con l'incontro «Le Bollicine di Sicilia», che lascerà poi spazio, alle 18, alle bollicine venete con la masterclass «Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno glera». Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria. Alle 15 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro «Jamin - la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva». Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione «Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno» alle 16.30, e poi ancora in

Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 «Da quarant'anni con amore immenso». Molto ricco anche il programma dell'ultima giornata. Alle 10.30 si inizia con la masterclass «Cosa bolle in Campania» incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro «Refosco dal peduncolo rosso Doc Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei Dop: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania». Ultimo appuntamento alle 17.30 con il talk «Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo», che vedrà inoltre la presentazione in anteprima della guida di Gimmo Cuomo edita dal Corriere della Sera «50 vini di nicchia (ma non troppo)». La pubblicazione sarà distribuita venerdì 16 in Campania in allegato al Corriere ea Sette, senza alcun sovrapprezzo.

ZEROTTOUNO NEWS



Napoli: tornano le giornate del vino con Vitignoitalia

di Redazione Zerottouno News | 11 Maggio 2025

QUANDO

 11 Maggio 2025 - 13 Maggio 2025

 00:00

TIPOLOGIA EVENTO

 [Eventi](#) [Incontri](#)



AGGIUNGI AL CALENDARIO



Tornano le giornate del vino a Napoli con VitignoItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di VitignoItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.



Mediterraneaonline.eu
rivista di cultura mediterranea

VITIGNOITALIA

👤 Cosimo Orlacchio 📅 9 Maggio 2025



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino.

Al via [VitignoItalia](#): l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite. Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour.

Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio

Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia, il grande evento del vino italiano che, a [Napoli](#) da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti.

VITIGNOITALIA, Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Stazione Marittima di Napoli

Domenica 11 Maggio: ore 14.30 – 21

Lunedì 12 Maggio: ore 14.30 – 21

Martedì 13 Maggio: ore 14.30 – 20

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa MG Logos di Stefano Carboni – Tel. 335 5277431 – comunicazione@mglogos.it



Vitignoltalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli

NETTARE DEGLI DEI



Redazione

🕒 Maggio 8, 2025

Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino

Parte il countdown per la nuova edizione di Vitignoltalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

“Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie.

Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Vitignoltalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13.

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR.

Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua Maurizio Teti – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte **domenica 11** con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”.

Ad aprire la giornata di **lunedì 12**, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 “Da quarant'anni con amore immenso”.

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma VitignolItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala,

Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC

Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Mascalese

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro –

Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive

di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Brut Rive di Ogliaiano 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut

Rive di Ogliaiano 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut

Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra

Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature

2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti –

Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell' Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

"Cosa bolle in Campania"

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP

"Figli di un Bacco minore"

Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli

Moderata: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piediroso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piediroso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada

Salandra – Campi Flegrei Piediroso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo)

a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo

Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo

– Presidente AIS Campania

Modera: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

VitignoItalia 2025: a Napoli il Salone del Vino con 2000 etichette, degustazioni ed esperienze uniche

10-05-2025 | News, News Home



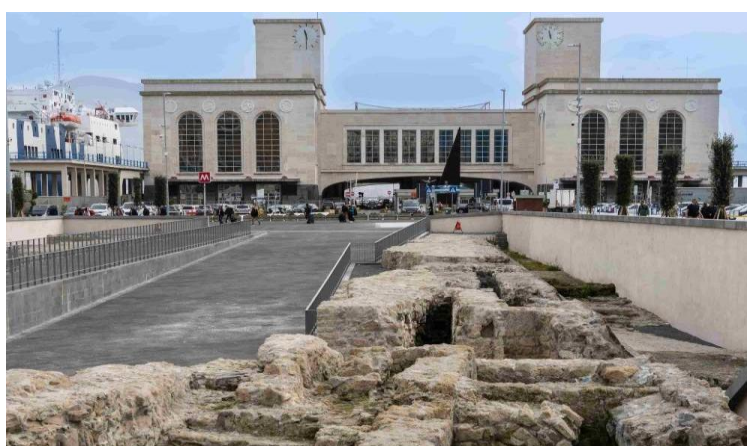
Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino

Al via **VitignoItalia 2025**. L'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite.

Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour.

Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio.

Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia. Il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima.



Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

“Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea **Maurizio Teti**, Direttore di **VitignItalia** – Ci stiamo avvicinando sempre di più al ventesimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie.

Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania** e di partner storici come **UniCredit**, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio.

Come il **Consorzio Vita Salernum Vites** e il **Vesuvio Consorzio Tutela Vini**, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'**Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese** e l'**Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia**, e del settentrione come il **Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore** e il **Consorzio DOC Friuli**.

VitignItalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento.



Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il **Winestour**, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua **Maurizio Teti** – con l'introduzione dei calici **Privé35 di Anima Cerve group**. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali. Organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpina-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE. Che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese.

Si parte **domenica 11** con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori”. Alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”.

Ad aprire la giornata di **lunedì 12**, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro "Jamin – la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva". Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione "Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno" alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso".

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass "Cosa bolle in Campania" incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro "Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania".

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk "Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo". Che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno "50 vini di nicchia (ma non troppo)".



Programma VitignoItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima).

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI.

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia.

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia.

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria – DOC Sicilia – DOC Etna – DOC Marsala, Nero d'Avola – Frappato – Perricone – Grillo – Catarratto – Carricante – Nerello Mascalese.

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima).

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna – Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia.

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia.

In degustazione: Spumanti metodo Classico – Spumanti metodo Charmat – DOC Etna – DOC Sicilia – IGT Terre Siciliane

Catarratto – Grillo – Frappato – Nerello Masca

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima).

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore,

Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro – Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2024, Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2020, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti – Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima).

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Gennaro Convertini – Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita – 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta – IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto – Celeste Calabria IGT, Cantine Viola – Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo – Ichò Calabria IGT, Librandi – Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito – Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP.

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima).

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva.

Conducono: Emanuele Kottakhs – Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Marco Starace – Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro – Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore.

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore – Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo.

16:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima).

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno.

Conducono: Luciano Pignataro – Giornalista, Raffaele Di Marco – Enologo Cantina del Taburno.

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015.

18:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima).

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro – Giornalista.

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004.

Martedì, 13 maggio

10:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima).

"Cosa bolle in Campania".

Conducono: Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro – Giornalista.

In degustazione: La Pietra di Tommasone – Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 – Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta – Ellenikos Spumante Rosato Brut.

15:00 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP.

"Figli di un Bacco minore".

Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania.

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli.

Moderà: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica.

In degustazione: Annalisa Zorzettig – Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge – Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini – Piediroso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino – Vigna Solfatara Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni – Colle Rotondella Piediroso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra – Campi Flegrei Piediroso DOP 2021

17:30 – Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti – Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica. Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni – Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari

Università Tor Vergata-Roma. Moderà, Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno Il territorio e le sue eccellenze. Presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo – Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno. Vincenzo Mercurio – Enologo, Franco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania.

Moderà: Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno.

VITIGNOITALIA, Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Stazione Marittima di Napoli

Domenica 11 maggio: ore 14.30 – 21

Lunedì 12 maggio: ore 14.30 – 21

Martedì 13 maggio: ore 14.30 – 20

Vitignoitalia [Link](#)

Vitignoitalia 2024 [Link](#)

Tel. 0814104533

segreteria@vitignoitalia.eu



Redazione

Vitignoltalia 2025: Napoli diventa capitale del vino italiano tra degustazioni, tecnologia e cultura



[Nicola D'Auria](#)

10 Maggio 2025 - 11:26

Da domenica 11 a martedì 13 maggio

2025, la Stazione Marittima di Napoli, al Molo Angioino, ospiterà **Vitignoltalia**, il più importante salone del vino del Sud Italia. L'evento coinvolgerà oltre **200 cantine** e presenterà **2000 etichette** in degustazione, con un programma ricco di attività e masterclass di alto profilo.

Un'esperienza sensoriale tra vino, musica e realtà virtuale

Tra le novità più attese dell'edizione

2025: il **VR Winestour**, un percorso virtuale immersivo nei luoghi del vino italiani, e l'esperienza multisensoriale **Coravin & 100 Best Italian Rosé**, che abbina degustazioni musicali ai migliori rosati.

Campania e Napoli: protagoniste tra cultura e sostenibilità

La regione Campania avrà un ruolo centrale con masterclass dedicate ai vini locali, tra cui

"Cosa bolle in Campania" e l'incontro sul Piediroso dei Campi Flegrei. In chiusura, martedì

13, il **talk sul futuro del vino campano** affronterà temi come sostenibilità e cambiamento climatico, accompagnato dalla presentazione della guida "50 vini di nicchia (ma non troppo)".

Networking, business e visione internazionale

Previsti anche incontri B2B ed educational tour per buyer internazionali, con il supporto della Camera di Commercio Irpinia-

Sannio e ICE. L'evento si conferma così vetrina internazionale per il vino italiano e piattaforma per nuove sinergie tra territori, produttori e mercati.

Vitignoltalia 2025: dove, quando e info

Storia di Antonia Cataldo • 5giorno/i • ⌚ 3 min di lettura



Grande attesa per Vitignoltalia 2025, la manifestazione dedicata al mondo dei vini che, tra novità e conferme, rende Napoli protagonista nella promozione del vino italiano. Ecco tutti i dettagli.



Ph credit Dirk Wohlrabe Pixabay
© Voloscontato consigli e diari di viaggio

Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni è il punto di riferimento per gli **eventi** legati al mondo del vino. Vitignoltalia giunge quest'anno alla sua 19 esima edizione, confermandosi come una delle più importanti manifestazioni di settore del centro-sud. Quest'anno Vitignoltalia si svolgerà a Napoli nei pressi della Stazione marittima che si trova sul molo Angioino del porto della città.

Dopo questa rapida introduzione, andiamo a scoprire quali saranno le **date e le informazioni di Vitignoltalia 2025**.

Vitignoltalia 2025: date e informazioni



Ph credit Mstislav Chernov Wikimedia Commons
© Voloscontato consigli e diari di viaggio

L'edizione 2025 di **Vitignoltalia** si svolgerà nelle giornate di domenica 11, lunedì 12 e martedì 13 maggio nella splendida città di Napoli, di preciso nella stazione marittima sul molo Angioino del porto della città. Saranno circa 200 le aziende per oltre 2000 etichette, 30 buyer da 15 Paesi differenti ad animare la due giorni, all'insegna di **degustazioni**, convegni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore.

Quindi, si conferma lo straordinario parterre di **cantine** e territori. E ancora una volta sarà ugualmente importante l'attenzione che **Vitignoltalia** riserverà ai mercati stranieri. Anche per l'edizione 2025 è stata infatti confermata la partnership con l'ICE che quest'anno sarà presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo.

L'evento è rivolto ai **winelover, curiosi, professionisti, stampa** e anche i tanti turisti che amano visitare la città e che possono abbinare un tour gastronomico nelle trattorie tipiche o le pizzerie storiche con una giornata di degustazioni.



Photo by aimk253 – Pixabay
© Voloscontato consigli e diari di viaggio

Partecipare a Vitignoltalia è un'occasione unica per conoscere le storie di produttori e di territori che rendono così unico e affascinante il panorama enologico tricolore. Sarà possibile scoprire i luoghi del vino più apprezzati della Penisola, dai più grandi marchi a quelli meno conosciuti ma altrettanto interessanti.

Il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani è diretto da **Maurizio Teti**. Ogni anno nel mese di novembre viene organizzata una preview chiamata **Anteprima Vitigno Italia** che anticipa l'evento vero e proprio di Maggio, che propone in degustazione **circa 500 etichette selezionate**.

Molto attese sono le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

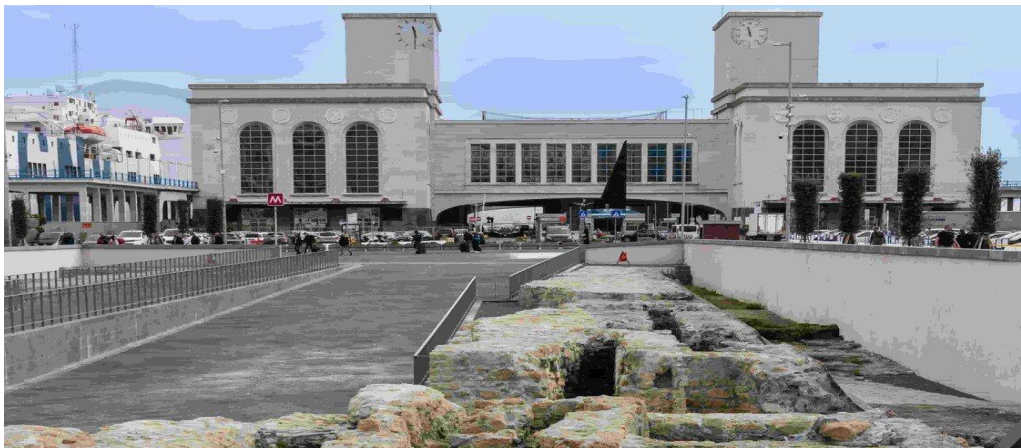
Il costo del biglietto di ingresso è di € 31,36.

Cosa vedere a Napoli durante Vitignoltalia 2025

Partecipare a **Vitignoltalia 2025** può essere un'occasione per un [weekend in cui visitare Napoli](#). Partendo dalla location: il **Maschio Angioino**, castello medievale e rinascimentale in Via Vittorio Emanuele III. Nel suo magnifico complesso è ospitato anche il Museo civico con la cappella Palatina e i percorsi museali.

Nelle vicinanze, tra le altre [attrazioni da vedere a Napoli](#), potete ammirare il **Palazzo Reale**, maestoso edificio del XVII secolo restaurato nel Dopoguerra che contiene arredi d'epoca, il teatro interno e una sfarzosa sala da ballo. Da esplorare **Piazza Plebiscito**, la Galleria Umberto I e, alle spalle, i Quartieri Spagnoli.

Vitignoltalia 2025: immagini e foto



TV6onAIR – Al accorgimento VitignoItalia a Napoli per mezzo di un parterre a fine di 2000 etichette – Fiere e Eventi

• 5 giorni fa

■ 2 minuti di lettura

Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia, evento che a Napoli, da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. Duecento le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori. "Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come

UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore”.

Il parterre di cantine sarà completato dalla presenza di Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da realtà del Sud Italia, tra cui l’Azienda Regionale per lo Sviluppo dell’agricoltura Calabrese e l’Istituto Regionale del Vino e dell’Olio della Sicilia, e del Settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli. VitignolItalia, annunciano gli organizzatori, “mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d’Italia 100 Best Italian Rosé in programma per la giornata di martedì 13”. L’iniziativa, si afferma, “nasce con l’obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento”. Tra le novità c’è anche il Winestour, percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d’Italia indossando il VR. Un’esperienza che, grazie alla realtà virtuale, trasporterà all’interno delle cantine e darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua Maurizio Teti – con l’introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un’ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d’assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l’organizzazione dell’educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un’iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti”. Oltre agli appuntamenti inediti, in programma masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da Nord a Sud del Paese.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Vitignoltalia 2025: dove, quando e info

Antonia Cataldo

Copywriter

Tempo di lettura: 5 minuti

Grande attesa per Vitignoltalia 2025, la manifestazione dedicata al mondo dei vini che, tra novità e conferme, rende Napoli protagonista nella promozione del vino italiano. Ecco tutti i dettagli.

▶ [Guarda il video](#)

▶ [Vitignoltalia 2025: date e informazioni](#)

▶ [Cosa vedere a Napoli durante Vitignoltalia 2025](#)

▶ [Vitignoltalia 2025: immagini e foto](#)

Guarda il video



Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni è il punto di riferimento per gli **eventi** legati al mondo del vino. Vitignoltalia giunge quest'anno alla sua 19 esima edizione, confermandosi come una delle più importanti manifestazioni di settore del centro-sud.

Quest'anno Vitignoltalia si svolgerà a Napoli nei pressi della Stazione marittima che si trova sul molo Angioino del porto della città.

Dopo questa rapida introduzione, andiamo a scoprire quali saranno le **date e le informazioni di Vitignoltalia 2025**.

Vitignoltalia 2025: date e informazioni



Ph credit Mstislav Chernov Wikimedia Commons

L'edizione 2025 di **Vitignoltalia** si svolgerà nelle giornate di domenica 11, lunedì 12 e martedì 13 maggio nella splendida città di Napoli, di preciso nella stazione marittima sul molo Angioino del porto della città. Saranno circa 200 le aziende per oltre 2000 etichette, 30 buyer da 15 Paesi differenti ad animare la due giorni, all'insegna di **degustazioni**, convegni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore.

Potrebbe interessarti [Visitare Napoli consigli](#)

Quindi, si conferma lo straordinario parterre di **cantine** e territori. E ancora una volta sarà ugualmente importante l'attenzione che **Vitignoltalia** riserverà ai mercati stranieri. Anche per l'edizione 2025 è stata infatti confermata la partnership con l'ICE che quest'anno sarà presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo.

L'evento è rivolto ai **winelover, curiosi, professionisti, stampa** e anche i tanti turisti che amano visitare la città e che possono abbinare un tour gastronomico nelle trattorie tipiche o le pizzerie storiche con una giornata di degustazioni.



Photo by aimk253 – Pixabay

Partecipare a Vitignoltalia è un'occasione unica per conoscere le storie di produttori e di territori che rendono così unico e affascinante il panorama enologico tricolore. Sarà possibile scoprire i luoghi del vino più apprezzati della Penisola, dai più grandi marchi a quelli meno conosciuti ma altrettanto interessanti.

Il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani è diretto da **Maurizio Teti**. Ogni anno nel mese di novembre viene organizzata una preview chiamata **Anteprima Vitigno Italia** che anticipa l'evento vero e proprio di Maggio, che propone in degustazione **circa 500 etichette selezionate**.

Molto attese sono le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Il costo del biglietto di ingresso è di **€ 31,36**.

Cosa vedere a Napoli durante Vitignoltalia 2025

Partecipare a **Vitignoltalia 2025** può essere un'occasione per un [weekend in cui visitare Napoli](#). Partendo dalla location: il **Maschio Angioino**, castello medievale e rinascimentale in Via Vittorio Emanuele III. Nel suo magnifico complesso è ospitato anche il Museo civico con la cappella Palatina e i percorsi museali.

Nelle vicinanze, tra le altre [attrazioni da vedere a Napoli](#), potete ammirare il **Palazzo Reale**, maestoso edificio del XVII secolo restaurato nel Dopoguerra che contiene arredi d'epoca, il teatro interno e una sfarzosa sala da ballo. Da esplorare **Piazza Plebiscito**, la Galleria Umberto I e, alle spalle, i Quartieri Spagnoli.

Potrebbe interessarti [10 musei più importanti ed interessanti di Napoli: conoscere i segreti dell'Antica Parthènope](#)

Vitignoltalia 2025: immagini e foto





VitignoItalia: 11, 12 e 13 Maggio 2025, alla Stazione Marittima di Napoli



VitignoItalia, tra le più importanti kermesse enologiche italiane, 11, 12 e 13 Maggio 2025, alla Stazione Marittima di Napoli presenta la XIX edizione, un evento pronto a stupirvi ancora una volta.

Etichette nazionali, buyers e visitatori da tutto il mondo: VitignoItalia è, anche quest'anno, una festa di sentori, sapori, incontri e cultura.

Dal 11 al 13 maggio alla Stazione Marittima sul Molo Angioino l'evento che ospita oltre 200 cantine, consorzi e buyer internazionali per raccontare i territori del vino tricolore. In collaborazione con ICE, un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e scandinavo.

Tornano le giornate del vino a Napoli con la 19ma edizione di VitignoItalia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, tra i punti di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la penisola. Sarà la Stazione Marittima sul Molo Angioino, location inaugurata lo scorso anno, a ospitare la tre-giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende, consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione.

Un'edizione che si prospetta business-oriented, grazie anche alla presenza di buyer provenienti da Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione. Inoltre verrà attivato un webinar in collaborazione con ICE per preparare le aziende ai mercati internazionali, con il duplice obiettivo di stimolare il contatto diretto tra imprese e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti focalizzati sul business con il trade e gli importatori.

“Il ritorno di VitignoItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, direttore della manifestazione– Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyer internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle

aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro-sud Italia”.

19° edizione

11, 12, 13 Maggio 2025

Stazione Marittima Napoli

Il Vino, a Sud.

Orari d'ingresso al Salone

Domenica 11 Maggio: ore 14.30 – 21

Lunedì 12 Maggio: ore 14.30 – 21

Martedì 13 Maggio: ore 14.30 – 20





(IT) APPUNTAMENTO A NAPOLI PER VITIGNO ITALIA

(IT) Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG protagonista della XIX edizione della rassegna enologica partenopea con 16 cantine e una masterclass dedicata



Raccontare non solo un vino, ma la storia di un territorio. Con questa filosofia il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG si prepara a sbarcare alla Stazione Marittima di Napoli per la **XIX edizione di Vitigno Italia, in programma dall'11 al 13 maggio**.

Una partecipazione importante per creare un ponte tra Nord e Sud, unendo due territori che hanno fatto della propria identità culturale un valore aggiunto, e per sottolineare l'importanza strategica della manifestazione partenopea, considerata tra le più importanti vetrine enologiche del Mezzogiorno, capace di attirare buyer e visitatori da tutto il mondo.

Le colline patrimonio UNESCO del Prosecco Superiore saranno protagoniste con 16 aziende produttrici (Adami, Borgo Antico, Borgo Col, Bortolomiol, Ca' dei Bert, Cenetae, Drusian, La Marca, La Tordera, La Vigna di Sarah, Le Bertole, Le Volpere, Masottina, Rebuli Angelo, Riva dei Frati e Valdo Spumanti), pronte a **raccontare l'unicità di un territorio che ha fatto delle sue pendenze estreme e della viticoltura eroica un marchio di riconoscimento mondiale**.

LA MASTERCLASS: UN VIAGGIO NELLA GLERA

Momento clou della partecipazione consortile sarà domenica 11 maggio alle ore 18, con la masterclass dal titolo "Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: le potenzialità del vitigno glera", **condotta dal Direttore del Consorzio Diego Tomasi insieme a Francesco Continisio, Presidente della Scuola Europea Sommelier**.

Un'occasione unica per esplorare le sfaccettature di un vitigno che, come ricorda il direttore Tomasi, "esprime la sua massima potenzialità proprio nelle terre alte tra Conegliano e Valdobbiadene, dove la morfologia del territorio crea un microclima unico".

VITIGNO ITALIA: LA KERMESSE ENOLOGICA DEL SUD

La manifestazione napoletana, giunta alla sua diciannovesima edizione, si conferma punto di riferimento nel panorama enologico nazionale. Come ha ricordato recentemente il **Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida**, eventi come Vitigno Italia rappresentano "un volano fondamentale per la promozione delle eccellenze italiane, in un momento in cui l'export vinicolo necessita di nuovi stimoli".

Con la partecipazione a questa prestigiosa vetrina enologica, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG rafforza la sua strategia di penetrazione nel mercato del Centro-Sud Italia, dove le bollicine venete registrano un trend di crescita costante negli ultimi anni.



TRENTINO

A Napoli 'Vitignoltalia', vocazione sempre più business-oriented

16 aprile 2025



(ANSA) - NAPOLI, 16 APR - Tornano le giornate del vino a Napoli con 'Vitignoltalia 2025', il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani; sarà la Stazione Marittima ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro della città. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

"Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia".

Va visto anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), "una occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende - evidenziano gli organizzatori in una nota - grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office". Una vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà, infatti, la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, "un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione".

Attesa per le cantine campane, presenti con una selezione di aziende che "rappresentano - si evidenzia - il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione". Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti con presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. "Un parterre di alto livello - si mette in evidenza - completato

dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. e il Consorzio D.O.C. Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del Centro Italia e ai rossi della Calabria". (ANSA).

Vitignoltalia 2025: Napoli capitale del vino

Un viaggio nell'eccellenza enologica italiana a Napoli: oltre 2000 etichette in degustazione a Vitignoltalia 2025

17 Aprile 2025



Tornano le giornate del vino a Napoli con **Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la **Stazione Marittima di Napoli**, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

*“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche **UniCredit**, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.*

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo **dell'Assessorato**

all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

VitignoItalia 2025

🕒 7 giorni fa 💬 Commenta 👤 Brunella La Salvia 📖 2 Tempo di lettura



VitignoItalia 2025

Il salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, alla sua 19° Edizione torna a Maggio a Napoli.

VitignoItalia 2025, si svolgerà dall' 11 al 13 Maggio, presso la Stazione Marittima, Molo Angioino, a Napoli.

Durante la manifestazione si potranno degustare migliaia di vini da tutta Italia.

Aperto ad appassionati, stampa ed operatori.

Domenica 11 Maggio, ore 14:00/21:00 ; **Lunedì 12 Maggio**, ore 14:00/21:00; **Martedì 13 Maggio**, ore 14:00/20:00.

Si potranno degustare oltre **200 Aziende** e vari Consorzi e realtà territoriali con oltre 2000 etichette, Masterclass ed incontri con produttori ed esperti di settore.

Evento Diretto da **Maurizio Teti**, che dichiara *“che è una festa di sentori e sapori, opportunità da non perdere.”* **Siete pronti a farne parte?**



Quest'anno ancora più una vocazione *business oriented*, con un webinar di formazione per le aziende sul mercato **UK e Scandinavo**.

Grande presenza aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, Toscana, Sicilia e Puglia. Presente anche il **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Docg e il Consorzio Doc Friuli**. L' **enoteca Regionale Calabria**.

Il ritorno di **VitignoItalia 2025** segna un'importante occasione per scoprire i migliori vini italiani a Napoli, città tra le più floride del settore

Ticket: 31,36€ online comprensivo del calice. Lo si può acquistare direttamente in biglietteria all'ingresso dell'evento

Maggior info:

azzurroservice.vivaticket.it

www.vitignoitalia.it

Vi aspettiamo per brindare insieme.



Vitignoltalia 2025: Napoli si prepara a celebrare l'eccellenza del vino italiano



Vitignoltalia 2025: a Napoli la 19.ma edizione © Vitignoltalia

Giunto alla sua diciannovesima edizione, Vitignoltalia favorisce incontri tra produttori e importatori

di [Giacomo Nardone](#) (articolo) e [Michele Caltagirone](#) (video)

Aggiornato il 5 maggio 2025 14:45

La Stazione Marittima di **Napoli**, affacciata sul **Molo Angioino**, si appresta a diventare il cuore pulsante dell'enologia italiana con **Vitignoltalia 2025**, in programma **da domenica 11 a martedì 13 maggio**. Questo prestigioso salone, giunto alla sua **diciannovesima edizione**, si conferma come uno degli appuntamenti più importanti per gli amanti del [vino](#), i professionisti del settore e le cantine alla ricerca di nuove **opportunità** di business.

Un evento sempre più internazionale

Vitignoltalia non è solo una vetrina per degustare i migliori vini italiani, ma un vero e proprio hub per l'internazionalizzazione del settore.

Con oltre **200 cantine partecipanti**, numerosi consorzi territoriali e più di **2000 etichette in degustazione**, l'evento rappresenta un'occasione unica per scoprire le **eccellenze enologiche** della Penisola, dalle grandi denominazioni alle realtà emergenti.

La vocazione **business-oriented** dell'edizione 2025 si riflette nella presenza di **buyers internazionali** provenienti da Europa, Stati Uniti, Asia e oltre, selezionati per favorire incontri proficui tra produttori e importatori. A rafforzare questa dimensione globale, **ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane)** organizzerà un webinar formativo dedicato ai mercati del **Regno Unito e della Scandinavia**, con interventi di esperti come **Granit Feneri** (Trade Analyst di Stoccolma) e **Claudio Povero** (Trade Analyst Food & Beverage di Londra).

Napoli, crocevia di cultura e vino

La scelta di Napoli come sede dell'evento non è casuale. La città, con la sua vivace scena enogastronomica e la sua posizione strategica, si conferma un polo attrattivo per il settore. "Napoli è il palcoscenico ideale per raccontare la diversità e la qualità del [vino](#) italiano", afferma **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia**. "Questa edizione punta a consolidare il legame tra produttori e mercati esteri, offrendo strumenti concreti per affrontare le sfide del comparto".

Tra i partner storici dell'evento spicca **UniCredit**, insieme a **Multicredi**, il principale gruppo della distribuzione del Centro-Sud Italia, che per la prima volta partecipa alla manifestazione.

I protagonisti: dalle cantine campane alle eccellenze nazionali

L'edizione 2025 vedrà una forte rappresentanza delle **cantine campane**, sostenute dall'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**, pronte a esibire il meglio della **viticoltura** locale. Ma il viaggio enologico non si ferma qui: saranno presenti anche le grandi realtà del **Friuli Venezia Giulia**, del **Piemonte**, del **Veneto**, della **Toscana**, della **Sicilia** e della **Puglia**, oltre a consorzi prestigiosi come quello del **Conegliano Valdobbiadene DOCG** e del **DOC Friuli**.

Non mancheranno le sorprese dal Sud Italia, con il **Consorzio Tutela Vini del Vesuvio**, **V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia**, l'**Enoteca Regionale Calabria** e l'**Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia**.

Un percorso di degustazione che attraversa tutta l'Italia, dai bianchi freschi del Trentino Alto Adige ai rossi strutturati della Calabria.

Oltre alle degustazioni, VitignoItalia 2025 propone un fitto calendario di incontri professionali, tra cui un **meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma**, pensato per avvicinare le cantine italiane ai mercati nordici. L'obiettivo è chiaro: creare connessioni durature e aprire nuove strade commerciali in un momento piuttosto particolare per il settore.



Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli, con vocazione sempre più business-oriented

Di Nicola Riviaccio

APR 17, 2025 #Vitignoitalia

Apr 17, 2025 [#Vitignoitalia](#)



Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti

dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

VitignoItalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli

Torna alla Stazione Marittima di Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio "VitignoItalia", l'evento per conoscere oltre 200 aziende e Consorzi.

[Redazione 2](#) 18 Apr 2025 - 14:55



EVENTI - VitignoItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la penisola, torna alla **Stazione Marittima di Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio**. L'appuntamento ideale per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

"Il ritorno di VitignoItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia".



Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che **Vitignoltalia** ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.



Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli.



CalNews — il 16 Apr 2025

NAPOLI :: 16/04/2025 :: Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un’importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest’ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d’incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l’intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto

livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.



16

APRILE
2025

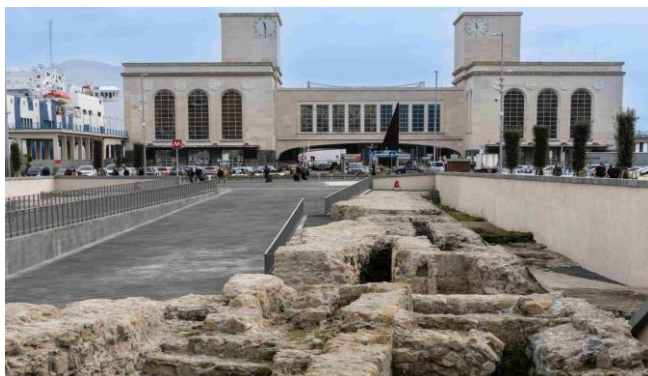
VitignoItalia 2025

MASSIMILIANO FERRARA / ENOGASTRONOMIA / 0

Il grande evento del vino italiano torna a Napoli, con una vocazione sempre più business-oriented. Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore. Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo.

Tornano le giornate del vino a Napoli con VitignoItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di VitignoItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.



In foto: Stazione Marittima di Napoli.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che VitignoItalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.



Vitignoltalia 2025: il vino italiano torna protagonista a Napoli con un'edizione sempre più internazionale

Dal 11 al 13 maggio la Stazione Marittima ospita oltre 200 cantine, buyer da tutto il mondo e grandi consorzi territoriali. Focus su export, business e promozione del Made in Italy enologico

By [Redazione La Notte](#) 16 Aprile 2025



La capitale del Mediterraneo torna a vestirsi di vino con **Vitignoltalia 2025**, il **Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, in programma da **domenica 11 a martedì 13 maggio** nella prestigiosa **Stazione Marittima di Napoli**.

Giunto alla sua quasi ventennale edizione, l'evento si conferma punto di riferimento per il panorama enologico nazionale, offrendo una piattaforma di confronto e crescita per **oltre 200 cantine, consorzi di tutela**, realtà territoriali e professionisti del settore, in una tre giorni che combina **degustazione, business e internazionalizzazione**.

Oltre 2000 etichette e buyer da tutto il mondo

Saranno più di **2000 le etichette** in degustazione, espressione delle principali denominazioni italiane, dai territori storici alle aree emergenti, con una presenza capillare che abbraccia l'intera Penisola. Attesi anche **oltre 20 buyer internazionali** provenienti da Europa, Nord America e Asia, selezionati per favorire incontri mirati tra produttori e operatori del trade globale.

“Vitignoltalia non è più solo una vetrina di prestigio, ma un vero hub strategico per l'export enologico italiano – sottolinea **Maurizio Teti**, direttore della manifestazione –. Quest'anno rafforziamo ulteriormente la vocazione business-oriented dell'evento, grazie a iniziative pensate per sostenere il comparto in una fase cruciale, e per generare nuove opportunità commerciali”.

Formazione internazionale e sinergie strategiche

Tra le novità più attese c'è il **webinar formativo in collaborazione con ICE**, partner storico della manifestazione, rivolto alle aziende espositrici e focalizzato sulle **strategie di ingresso nei mercati UK e Scandinavo**. A

intervenire, due esperti del settore: **Granit Feneri** (Trade Analyst, ICE Stoccolma) e **Claudio Povero** (Trade Analyst, ICE Londra – Food & Beverage).

Non solo: **UniCredit**, tra i partner istituzionali, sarà presente con iniziative dedicate alla **finanza per l'agroalimentare**, mentre **Multicedi**, colosso della distribuzione del centro-sud Italia, farà il suo debutto ufficiale tra gli interlocutori strategici dell'evento.

Un viaggio nei terroir d'Italia, dalla Campania al Friuli

Grande protagonista, come sempre, sarà la **Campania**, con una ricchissima selezione di aziende e consorzi regionali, sostenuti dall'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. A rappresentare la biodiversità enologica nazionale ci saranno anche il **Consorzio Conegliano Valdobbiadene DCG**, il **Consorzio DOC Friuli**, il **Consorzio Vini del Vesuvio**, i **Vignaioli In Terre d'Irpinia**, l'**Enoteca Regionale della Calabria** e l'**Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia**.

Completano il parterre i grandi nomi del **Piemonte, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Sicilia, Puglia e Trentino Alto Adige**, in un percorso sensoriale che guiderà appassionati e operatori dalle colline del Prosecco ai rossi strutturati del sud, passando per i bianchi eleganti dell'arco alpino e le etichette identitarie del Centro Italia.

Un evento, due anime: cultura del vino e sviluppo economico

Vitignoltalia continua a interpretare con efficacia la sua duplice missione: **avvicinare il grande pubblico alla cultura del vino** e, al tempo stesso, **favorire l'incontro tra le imprese vitivinicole e i mercati globali**. In un contesto economico che richiede visione e strumenti innovativi, l'edizione 2025 si propone come un laboratorio aperto, dove le **radici del territorio** incontrano **le sfide dell'internazionalizzazione**.

L'appuntamento è dunque fissato per l'11, 12 e 13 maggio: tre giorni per brindare al futuro del vino italiano, proprio nel cuore pulsante di Napoli.



Vitignoltalia, da domenica 11 a martedì 13 maggio con 2000 etichette e un programma inedito



Parte il countdown per la nuova edizione di Vitignoltalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

“Quest'anno vogliamo davvero andare oltre - sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia - Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore.”

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Vitignoltalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino,

dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

“In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione - continua Maurizio Teti – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irapina-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti.”

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con “Sicilia enologica: vini e territori” e, alle 16.30, con l'incontro “Le Bollicine di Sicilia”, che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass “Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera”. Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro “Jamin - la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva”. Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione “Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno” alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso".

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass “Cosa bolle in Campania” incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro “Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania”.

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk “Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo”, che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno “50 vini di nicchia (ma non troppo)”.

Programma VitignItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna - Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria - DOC Sicilia - DOC Etna - DOC Marsala,

Nero d'Avola - Frappato - Perricone - Grillo - Catarratto - Carricante - Nerello Mascalese

16:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna - Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico - Spumanti metodo Charmat - DOC Etna - DOC Sicilia - IGT Terre Siciliane

Catarratto - Grillo - Frappato - Nerello Mascalese

18:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro - Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2024, Masottina - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano 2020, Le Volpere - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col - Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian - Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti - Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro - Giornalista, Gennaro Convertini - Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell' Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita - 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta - IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto - Celeste Calabria IGT, Cantine Viola - Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo - Ichò Calabria IGT, Librandi - Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito - Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva

Conducono: Emanuele Kottakhs - Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo - Presidente AIS Campania, Marco Starace - Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro - Giornalista

I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore

In degustazione: La Pietra di Tommasone - Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore - Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno

Conducono: Luciano Pignataro - Giornalista, Raffaele Di Marco - Enologo Cantina del Taburno

In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso"

Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro - Giornalista

In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

"Cosa bolle in Campania"

Conducono: Tommaso Luongo - Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro - Giornalista

In degustazione: La Pietra di Tommasone - Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 - Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta - Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania

Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica

In degustazione: Annalisa Zorzettig - Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz - Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars - Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge - Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini - Piediroso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino - Vigna Solfatara Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni - Colle Rotondella Piediroso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra - Campi Flegrei Piediroso DOP 2021

17:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti - Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica

Ferdinando Natali - Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni - Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini - Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo - Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio - Enologo, Franco Continisio - Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo - Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini - Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Pubblicato da [Renato Aiello](#) alle [giovedì, maggio 08, 2025](#) 

[Invia tramite email](#) [Postalo sul blog](#) [Condividi su X](#) [Condividi su Facebook](#) [Condividi su Pinterest](#)

Ubicazione: [Napoli NA, Italia](#)



VitignoItalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli

Con una vocazione sempre più business-oriented

mercoledì 16 aprile 2025

Comunicato Stampa

Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore.

Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo

Tornano le giornate del vino a Napoli con VitignoItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di VitignoItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che VitignoItalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. e il Consorzio D.O.C. Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

La Campania si racconta a tavola: tutti gli eventi di maggio 2025

Di **Chiara Vasciminni** - 6 Maggio 2025

 85  0



Negli ultimi anni, gli eventi enogastronomici stanno vivendo un vero e proprio boom in tutta Italia. In particolare in Campania – terra di sapori, tradizioni e accoglienza – questi appuntamenti sono diventati tappe irrinunciabili per appassionati di cucina, turisti curiosi e professionisti del settore. Napoli, con il suo cuore vibrante e il suo legame ancestrale con il cibo, guida questa crescita, proponendo format sempre nuovi che uniscono degustazioni, show cooking, cultura e intrattenimento.

Maggio, mese di risvegli e bel tempo, è perfetto per godersi questi eventi a cielo aperto. Ecco una selezione – dal più popolare al più intimo – delle manifestazioni enogastronomiche da non perdere in Campania.

Pizza Expo 2025 – Napoli (1-4 maggio)

L'evento più atteso dell'anno per chi ama la pizza in tutte le sue forme. Dal 1° al 4 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli torna il Pizza Expo, con centinaia di pizzaioli da tutta Italia (e non solo), masterclass, degustazioni, musica e una grande area dedicata ai bambini. Quest'anno il focus sarà sulla pizza contemporanea e sostenibile, con un'attenzione speciale agli impasti alternativi e alla valorizzazione dei prodotti locali.

Info www.pizzaexpo.it

VitignoItalia – Napoli (19-21 maggio)

Torna anche VitignoItalia, il salone dei vini italiani che si svolge nella suggestiva cornice di Castel dell'Ovo. Un evento dedicato al vino di qualità, con oltre 250 cantine da tutta Italia, incontri con produttori, degustazioni guidate e masterclass. Un'opportunità unica per scoprire le eccellenze vitivinicole italiane, con un occhio di riguardo ai vitigni autoctoni del Sud.

Info: www.vitignoitalia.it

Bufala Fest – Napoli (24 maggio – 2 giugno)

Un'intera festa dedicata all'oro bianco campano: la mozzarella di bufala. Bufala Fest si tiene sul lungomare Caracciolo, trasformato in un grande food court all'aperto con ristoranti temporanei, showcooking, talk e musica live. Protagonista indiscussa è la filiera bufalina: dalla mozzarella ai dolci, dalla carne alle birre artigianali a tema.

Info: www.bufalafest.com

Festa del Carciofo – Pietrelcina (10-12 maggio)

Nel cuore del Sannio, Pietrelcina celebra il suo carciofo con tre giorni di festa, street food, mercatini e piatti della tradizione contadina. La Festa del Carciofo è un'occasione per visitare un borgo affascinante e gustare un prodotto stagionale cucinato in mille varianti: fritto, arrostito, ripieno e anche nei primi piatti.

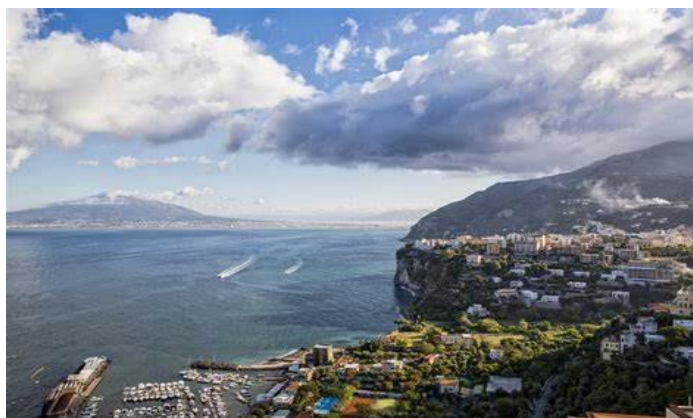
Info: www.festadellacarciofo.it

Festa del Pane e dell'Olio – San Mauro Cilento (11-12 maggio)

In uno dei borghi simbolo del Cilento, San Mauro dedica un intero weekend ai suoi prodotti identitari: pane cotto nel forno a legna e olio extravergine DOP. Degustazioni, laboratori di panificazione, visite ai frantoi e musica popolare animano il centro storico tra sapori e saperi antichi.

Info: www.comune.sanmaurocilento.sa.it

Sapori & Tradizioni – Vico Equense (dal 17 al 19 maggio)



Nel golfo di Sorrento, Vico Equense si trasforma in un piccolo villaggio del gusto con Sapori & Tradizioni, evento che unisce la cucina dei grandi chef del territorio (molti stellati) con la tradizione popolare. Non mancano stand gastronomici, laboratori per bambini, talk con food blogger e itinerari gastronomici tra le botteghe storiche.

Info: www.saporietradizionivicocq.it

Sagra della Fragola – Parete (18-19 maggio)

Un evento locale ma molto sentito, dedicato alla fragola di Parete, conosciuta per il suo profumo intenso e il sapore dolce. Due giorni tra degustazioni, mercatini, animazione e tanta musica. Un'occasione per scoprire l'agricoltura del territorio e godersi l'atmosfera festosa di un piccolo comune campano.

Info: www.comune.parete.ce.it

Maggio in Campania è un invito a riscoprire il legame tra terra e tavola. Ogni evento racconta una storia fatta di prodotti, comunità e passione. Un'occasione per viaggiare, conoscere e – naturalmente – gustare.



Informareonline > Approfondimenti > Vitignoltalia 2025: il vino italiano protagonista a Napoli

APPROFONDIMENTI CULTURA

Vitignoltalia 2025: il vino italiano protagonista a Napoli

Fabio Di Nunno · 06/05/2025

Updated 2025/05/06 at 11:03 AM

Condividi       4 Minuti per la lettura 

Al via, dall'11 al 13 maggio 2025, al Molo Angioino della Stazione Marittima di Napoli, la IXX edizione di **Vitignoltalia**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, evento clou dell'enologia italiana. Una tre giorni che rappresenta un punto di riferimento imprescindibile per produttori, operatori di settore e appassionati, e che quest'anno si conferma ancora più orientata al business internazionale. Con oltre **200 cantine presenti**, numerosi consorzi e realtà territoriali, Vitignoltalia 2025 si prepara ad accogliere i visitatori con un'offerta di **oltre 2000 etichette in degustazione**: un vero e proprio viaggio attraverso l'Italia del vino, tra grandi denominazioni e terroir ancora da scoprire.

Indice

1 Business e internazionalizzazione

2 L'ICE e l'export dei vini da tutte le regioni italiane

3 A Napoli il cuore del vino italiano: Vitignoltalia 2025 tra degustazioni e business globale

Business e internazionalizzazione

La vocazione business-oriented dell'evento è il cuore pulsante dell'edizione 2025. Come spiega il direttore di Vitignoltalia, **Maurizio Teti**: «Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore». Infatti, «questa edizione sarà ancora più focalizzata sulle opportunità di business, per rafforzare il dialogo tra le aziende italiane e i buyer internazionali, che da anni rappresentano una componente strategica della manifestazione» e, proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni partenopea, è previsto «un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia». Questo vuole essere «un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione», mentre, per la prima volta, «sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia».

L'ICE e l'export dei vini da tutte le regioni italiane

Fondamentale in questo percorso l'apporto dell'**ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**, che affiancherà le aziende con un **webinar formativo** dedicato all'export nel Nord Europa. Tra i relatori: **Granit Feneri**, Trade Analyst dell'ufficio ICE di Stoccolma, e **Claudio Povero**, esperto del settore food & beverage presso l'ufficio ICE di Londra. A rendere ancora più preziosa l'offerta di Vitignoltalia 2025 sarà la **forte rappresentanza delle regioni italiane**, che con le loro cantine racconteranno la diversità e la ricchezza del patrimonio vitivinicolo nazionale. Grande attesa per le **aziende campane**, protagoniste con un'ampia selezione di eccellenze sostenute anche dall'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Accanto a loro, spazio ai territori del Nord come **Friuli-Venezia Giulia, Piemonte e Veneto**, seguiti dalle icone del Centro e Sud Italia: **Toscana, Sicilia, Puglia**, e i grandi rossi della **Calabria**. Tra i nomi più attesi: il **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DCG**, il **Consorzio DOC Friuli**, il **Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. – Vignaioli In Terre d'Irpinia**, l'**Enoteca Regionale Calabria** e l'**Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia**.

A Napoli il cuore del vino italiano: Vitignoltalia 2025 tra degustazioni e business globale

Grazie al supporto dell'ICE e alla selezione di oltre **20 buyer internazionali** provenienti da Europa e oltreoceano, Vitignoltalia 2025 si conferma non solo un evento per il grande pubblico ma anche una piattaforma di incontro privilegiata tra produttori e operatori del trade. Un appuntamento da non perdere per chi vuole scoprire, degustare e fare business con il meglio del vino italiano, nel cuore di una Napoli sempre più protagonista della scena enologica internazionale.



MERAVIGLIE®
• DI CALABRIA •

Vitignoltalia 2025, i vini calabresi tra le eccellenze in mostra a Napoli



► Listen

Torna a Napoli **Vitignoltalia**, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, appuntamento di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore. L'edizione 2025 si svolgerà **da domenica 11 a martedì 13 maggio** nella cornice della Stazione Marittima, diventata sede ufficiale dell'evento lo scorso anno.

Oltre 200 aziende, tra cui Consorzi e realtà territoriali da tutta Italia, porteranno in degustazione più di 2.000 etichette. Un viaggio sensoriale tra grandi denominazioni e territori meno noti, ma altrettanto ricchi di identità. Tra questi, anche **la Calabria sarà ben rappresentata, con i suoi rossi intensi e identitari, grazie alla partecipazione dell'Enoteca Regionale Calabria**, che avrà un ruolo di primo piano nel racconto enologico del Sud.



Insieme alle cantine calabresi, saranno presenti anche quelle del Vesuvio, dell'Irpinia, della Sicilia e di altre regioni simbolo del vino italiano, per offrire un percorso che attraversa tutta la Penisola, dai bianchi aromatici del Nord ai rossi strutturati del Centro-Sud.

“Questa edizione sarà ancora più orientata al business, per incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali”, ha spiegato **Maurizio Teti**, direttore di Vitignoltalia. Tra le novità di quest'anno, anche un meeting online con Londra e Stoccolma pensato come punto di contatto tra le cantine italiane e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia, in collaborazione con Ice. Un'occasione strategica, rafforzata da un webinar formativo con la partecipazione di esperti Ice dalle due capitali europee.

Vitignoltalia si conferma quindi una piattaforma dal doppio respiro: da un lato, avvicina il pubblico alle produzioni di qualità; dall'altro, costruisce connessioni concrete per lo sviluppo commerciale del comparto vitivinicolo italiano. **E la Calabria, con i suoi vitigni autoctoni e una tradizione in continua crescita, è pronta a giocare un ruolo da protagonista.**

(Da.Ma.) info@meravigliedicalabria.it

VitignoItalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura

di Stefano Vitetta 16 Apr 2025 | 15:51



Tornano le giornate del **vino** a Napoli con **VitignItalia 2025**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

"Il ritorno di VitignItalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignItalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia".

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che VitignItalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato

all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

VitignoItalia 2025: a Napoli il racconto dei grandi territori del vino tricolore

Storia di Redazione Food • 1 sett. • ⌚ 3 min di lettura



 VitignoItaliaMasterclass
 © FIRSTonline

Da domenica 11 a martedì 13 maggio appuntamento a Napoli con Vitigno Italia 2025 il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

In programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia.

“Il ritorno di VitignoItalia segna un’importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest’ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d’incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l’intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che VitignolItalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.



Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli

👤 napolifactory 📅 Maggio 1, 2025 💬 0 Commenti

Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli, con una vocazione sempre più business-oriented

Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore.

Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo

Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori

Vitivicincoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli.

Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers

internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli

By **napoli2** - 21/04/2025  0



Tornano le giornate del vino a Napoli con **Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la **Stazione Marittima di Napoli**, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

*“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche **UniCredit**, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.*

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo **dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. e il Consorzio D.O.C. Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Da MG Logos - Vitignoltalia 2025: l'evento a Napoli sempre più business-oriented

Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino, Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore. Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e scandinavo.

Napoli, 16/04/2025 (informazione.it - [comunicati stampa](#) - [fiere ed eventi](#))

Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.



Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza

delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Allegati



[Slide Show](#)

[VitignoitaliaMasterclass.jpeg](#)

[MasterclassVitigno.jpeg](#)

[StazioneMarittima.jpg](#)

[CS_1_VITIGNOITALIA.pdf](#)

Vitigno Italia continua con il fuori salone al Magnolia Napoli

05/05/2025 - by Veronica Caprio



Lunedì 12 maggio Special Dinner con AIS Campania per un viaggio tra vini, territori e sapori di primavera

Anche quest'anno torna l'appuntamento più atteso per gli appassionati e i cultori del vino della scena napoletana: Vitigno Italia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani. Ma l'esperienza non si ferma alla Stazione Marittima: il 12 maggio, il fuori salone si sposterà al Magnolia Napoli, un luogo eclettico e multiforme, cuore pulsante della movida partenopea, noto per la sua capacità di creare esperienze uniche che uniscono buon cibo, proposte di beverage e divertimento. Qui si terrà una serata particolare, la Special Dinner, realizzata in collaborazione con AIS Campania, presieduta da Tommaso Luongo, e con Vitigno Italia, insieme a Maurizio Teti, direttore dell'evento partenopeo. La serata al Magnolia Napoli, in vico Belledonne a Chiaia n°11, sarà un viaggio in più atti attraverso la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo italiano, espressa attraverso la cucina. Un vero e proprio tour enogastronomico che partirà dai profumi freschi delle bollicine del Trentino, passerà per le note intense dei bianchi dell'Abruzzo, fino alla forza vulcanica della Solfatara dei Campi Flegrei, per concludersi con la dolcezza e il calore dei passiti. Il menu, pensato ad hoc per l'occasione dallo chef resident Antonio Chirico, ammicca ai sapori primaverili con tocchi 'extra regionali' capaci di esaltare ogni vino. Per partecipare alla serata la prenotazione è obbligatoria. Info e prenotazioni: 0812779597; Whatsapp 349.2682748; mail:info@magnolianapoli.com.

La serata inizia alle ore 20.30 con un aperitivo di benvenuto: una focaccina al burro con speck affumicato, fonduta di pecorino di fossa e miele, accompagnata da un pan brioche con tartare di manzo e maionese alle acciughe abbinato a Rechof Trento DOC Brut – Sboccatura 2024. A seguire, un antipasto di uovo croccante su fonduta di Parmigiano, asparagi e zafferano, abbinato a un Trento DOC Brut Rosé – Sboccatura 2024. Il primo piatto è il risotto primavera con verdure di stagione, servito insieme a un calice di Umani Ronchi Plenio 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva. A seguire, il secondo piatto: pancia di maialino con peperoni in agrodolce, perfettamente in armonia con il Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Vigna Solfatara della Vitivinicola Iovino. Infine, il dessert: CiokoVaniglia accompagnato da una selezione di passiti.

Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino VitignoItalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli,

Apr 16, 2025



Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino

**VitignoItalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli,
con una vocazione sempre più business-oriented**

Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore. Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo

Tornano le giornate del vino a Napoli con **Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la **Stazione Marittima di Napoli**, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

*"Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche **UniCredit**, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicredi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia".*

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo **dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

[SCARICA IL COMUNICATO E LE IMMAGINI](#)

Main Sponsor



Partner





Da 11 al 13 maggio a Napoli oltre 200 Cantine per “VitignoItalia”

Di Red

19/04/2025

Milano, 16 apr. (askanews) – Tornano le giornate del vino a Napoli con “VitignoItalia” 2025, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, da quasi vent’anni punto di riferimento per Cantine, appassionati e operatori del settore. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell’enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con più di 2.000 etichette in degustazione, tra grandi Denominazioni e territori del vino da scoprire.

“Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione” ha dichiarato Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia, spiegando che “proprio in quest’ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d’incontro tra le Cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l’intero comparto”.

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con Ice, occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende grazie alla presenza dei rappresentanti Ice, Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina pensata per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l’evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall’Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Le cantine campane saranno presenti con un’ampia e qualificata selezione di aziende, grazie anche al contributo dell’assessorato regionale all’Agricoltura. Accanto a loro le aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre completato dalla presenza del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Consorzio Doc Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il

Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

VitignoItalia 2025: Il salone dei Vini Italiani torna a Napoli con un respiro sempre più internazionale

👤 PASQUALE EQUESTRE 📅 17 APRILE 2025



Dal 11 al 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, oltre 200 cantine e buyers da tutto il mondo per un evento business-oriented

Un evento imperdibile per gli amanti del vino e gli operatori del settore

VitignoItalia 2025 si prepara a conquistare Napoli e il cuore degli appassionati del buon vino italiano. Dal **11 al 13 maggio**, la **Stazione Marittima di Napoli** si trasformerà nel cuore pulsante dell'enologia tricolore, ospitando oltre **200 cantine, consorzi territoriali, 2.000 etichette in degustazione** e una selezione di **buyers internazionali** provenienti da Europa, Regno Unito e Scandinavia.

Focus sul business: incontri con buyer, webinar e partnership strategiche

La manifestazione punta con forza sulla dimensione business-oriented. In collaborazione con **ICE** (Italian Trade Agency), è previsto un **webinar formativo** dedicato alle strategie di internazionalizzazione verso i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Tra i relatori, i trade analyst **Granit Feneri** e **Claudio Povero**. Inoltre, sarà presente **UniCredit** come partner storico, affiancata per la prima volta da **Multicredi**, colosso della distribuzione nel Centro-Sud Italia.

Un viaggio tra i grandi territori del vino italiano

L'edizione 2025 vede una forte rappresentanza delle **cantine campane**, sostenute dall'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Non mancheranno eccellenze da **Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Veneto, Toscana, Sicilia e Puglia**. Tra le presenze più attese, i **Consorzi del Conegliano Valdobbiadene DOCG, DOC Friuli, Vesuvio, Irpinia, Enoteca Regionale Calabria e IRVO Sicilia**.

VitignoItalia: da quasi 20 anni il punto di riferimento del vino italiano

Con un format che unisce **degustazioni, incontri B2B e cultura del vino**, VitignoItalia si conferma come una delle manifestazioni più autorevoli nel panorama nazionale, con l'ambizione di aprire sempre più le porte ai mercati esteri e offrire nuove opportunità alle imprese vitivinicole italiane.

Vitignoltalia 2025: Il salone dei Vini Italiani torna a Napoli con un respiro sempre più internazionale



Angelo Cannavacciuolo — 17 Aprile 2025 • comments off



Dal 11 al 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, oltre 200 cantine e buyers da tutto il mondo per un evento business-oriented

Un evento imperdibile per gli amanti del vino e gli operatori del settore

Vitignoltalia 2025 si prepara a conquistare Napoli e il cuore degli appassionati del buon vino italiano. Dal **11 al 13 maggio**, la **Stazione Marittima di Napoli** si trasformerà nel cuore pulsante dell'enologia tricolore, ospitando oltre **200 cantine, consorzi territoriali, 2.000 etichette in degustazione** e una selezione di **buyers internazionali** provenienti da Europa, Regno Unito e Scandinavia.

Focus sul business: incontri con buyer, webinar e partnership strategiche

La manifestazione punta con forza sulla dimensione business-oriented. In collaborazione con **ICE** (Italian Trade Agency), è previsto un **webinar formativo** dedicato alle strategie di internazionalizzazione verso i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Tra i relatori, i trade analyst **Granit Feneri** e **Claudio Povero**. Inoltre, sarà presente **UniCredit** come partner storico, affiancata per la prima volta da **Multicedi**, colosso della distribuzione nel Centro-Sud Italia.

Un viaggio tra i grandi territori del vino italiano

L'edizione 2025 vede una forte rappresentanza delle **cantine campane**, sostenute dall'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Non mancheranno eccellenze da **Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Veneto, Toscana, Sicilia e Puglia**. Tra le presenze più attese, i **Consorzi del Conegliano Valdobbiadene DOCG, DOC Friuli, Vesuvio, Irpinia, Enoteca Regionale Calabria e IRVO Sicilia**.

Vitignoltalia: da quasi 20 anni il punto di riferimento del vino italiano

Con un format che unisce **degustazioni, incontri B2B e cultura del vino**, Vitignoltalia si conferma come una delle manifestazioni più autorevoli nel panorama nazionale, con l'ambizione di aprire sempre più le porte ai mercati esteri e offrire nuove opportunità alle imprese vitivinicole italiane.

VITIGNOITALIA 2025: CORAVIN E LA GUIDA 100 BEST ITALIAN ROSÉ PRESENTANO LA “CORAVIN SOUND EXPERIENCE”

By **Sara Grillo** - 5 Maggio 2025



VITIGNOITALIA 2025: CORAVIN E LA GUIDA 100 BEST ITALIAN ROSÉ PRESENTANO LA “CORAVIN SOUND EXPERIENCE”

Un percorso immersivo che unisce vino, musica e racconto, disponibile martedì 13 maggio all'interno del Centro Congressi della Stazione Marittima di Napoli

In occasione della XIX edizione di **Vitignoitalia**, in programma dall'11 al 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, **Coravin** e **100 Best Italian Rosé** – la guida di riferimento dedicata ai migliori rosati d'Italia – presentano la “**Coravin Sound**

Experience”, un percorso multisensoriale che unisce il piacere del vino alla magia della musica. L'iniziativa sarà disponibile **martedì 13 maggio**, offrendo ai partecipanti un'opportunità unica all'interno di questa grande vetrina del mondo vitivinicolo italiano.

Dopo il successo riscosso alla 57esima edizione di Vinitaly, il leader mondiale dei dispositivi per il servizio al calice sceglie il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani più importante del Sud Italia per riproporre la speciale esperienza immersiva, guidata ancora una volta da **Paolo Scarpellini**. Il critico musicale ed enogastronomico torna in veste di “sound sommelier” per abbinare a ciascun vino la composizione musicale più adatta a esaltarne le caratteristiche, accompagnando i partecipanti in un racconto unico, capace di coinvolgere tutti i sensi e valorizzare al massimo ogni calice.

Protagoniste dell'esperienza saranno tre etichette d'eccellenza selezionate da **100 Best Italian Rosé**: il **Solerose Langhe DOC Rosato** di **Fontanafredda**, storica realtà piemontese; il **Mà Rosa Aglianico del Taburno DOCG Rosato** di **Nifo Sarrapochiello**, espressione autentica della viticoltura campana; e il **Clâr de Lune Friuli DOC Grave Rosato** di **Piera 1899**, cantina friulana apprezzata per il suo stile elegante e moderno. Tre interpretazioni diverse e affascinanti del rosato italiano, capaci di raccontare territori, tradizioni e creatività attraverso un perfetto equilibrio di profumi, gusto ed emozioni.

“Coravin Sound Experience” è disponibile – su appuntamento – **martedì 13 maggio**, dalle 14:30 alle 20:00, nella **Sala Galatea** del **Centro Congressi della Stazione Marittima di Napoli**. Un'occasione speciale per scoprire il vino in una dimensione nuova, dove innovazione, emozione e cultura si incontrano.

Per maggiori informazioni: coravin.it – 100bestitalianrose@gmail.com



VitignoItalia 2025: the event in Naples increasingly business-oriented

From Sunday 11th to Tuesday 13th May at the Maritime Station of Naples, Molo Angioino.

Over 200 wineries and various consortia and territorial entities to tell the great territories of Italian wine. International buyers from all over the world will be present, in collaboration with ICE, a historic partner of the event, this year present with a training webinar for companies on the UK and Scandinavian markets.

The days of wine return to Naples with **VitignoItalia 2025, the Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, a point of reference for wineries, enthusiasts and operators in the sector from all over the Peninsula for almost twenty years. The **Stazione Marittima di Napoli**, a location inaugurated last year, will host the three days that will kick off a tour of Italian winemaking in the center of Naples. The appointment is from Sunday 11 to Tuesday 13 May to get to know the over 200 companies and various Consortia and territorial entities present with over 2000 labels for tasting, including major denominations and wine territories to discover.

*"The return of VitignoItalia marks a very important opportunity to discover the best Italian wines in a scene, that of Naples, among the most flourishing in the sector – explains **Maurizio Teti, Director of VitignoItalia** – This edition will be even more focused on business opportunities to continue to encourage contacts between producers and international buyers, an essential presence at the event for years. Precisely with this in mind, in addition to the three-day events, we have planned a preliminary meeting live from London and Stockholm, as a meeting point between the wineries and the markets of the United Kingdom and Scandinavia. A concrete help to companies, even more important in a very delicate phase for the entire sector and which will also involve UniCredit, a historic partner of the event. Just as Multicedi, the largest distribution group in central and southern Italy, will be present for the first time".*

The webinar in collaboration with **ICE** (Agency for the promotion abroad and the internationalization of Italian companies) should also be seen in this sense, an important opportunity for companies to prepare for international markets, thanks to the presence of ICE representatives Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, and Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. A great showcase that VitignoItalia has designed to carry forward the dual mission that has always characterized the event: on the one hand, to stimulate direct contact between companies and consumers and, at the same time, to design business-oriented moments with trade and importers.

In fact, there will be no shortage of international buyers from Europe and overseas, a select group of over 20 operators that underlines the increasingly international nature of the event.

Great expectations for the Campania wineries, present with a wide and qualified selection of companies that represent the best of regional viticulture, thanks also to the valuable contribution of the **Campania Region Department of Agriculture**. Alongside them, ample space for the most interesting terroirs: a large presence of companies from Friuli Venezia Giulia, Piedmont and Veneto, followed by Tuscany, Sicily and Puglia. A high-level parterre completed by the presence of great excellences of Italian wine such as the Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG and the Consorzio DOC Friuli. There will also be no shortage of entities from the south such as the Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, VITI Vignaioli In Terre d'Irpinia, the Enoteca Regionale

Calabria and the Regional Institute of Wine and Oil of Sicily. All this for a tasting journey that embraces the entire Peninsula, from the Prosecco hills, passing through the great whites of Trentino Alto Adige and Friuli Venezia Giulia, up to the structured labels of central Italy and the surprising reds of Calabria.



Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano

[Redazione](#) Aprile 19, 2025

Tornano le giornate del vino a Napoli con **Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la **Stazione Marittima di Napoli**, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

*"Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore – spiega **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche **UniCredit**, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicredi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia".*

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'**Assessorato**

all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e il Consorzio DOC Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.

Redazione

La Redazione di SalernoNews24

Sapori Condivisi

blog news sui sapori italiani

Vitignoltalia, special dinner al Magnolia

By redazione - 02/05/2025

7 0



Anche quest'anno torna l'appuntamento più atteso per gli appassionati e i cultori del vino della scena napoletana: Vitigno Italia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani. Ma l'esperienza non si ferma alla Stazione Marittima: il 12 maggio, il fuori salone si sposterà al Magnolia Napoli, un luogo eclettico e multiforme, cuore pulsante della movida partenopea, noto per la sua capacità di creare esperienze uniche che uniscono buon cibo, proposte di beverage e divertimento.

Qui si terrà una serata particolare, la Special Dinner, realizzata in collaborazione con AIS Campania, presieduta da Tommaso Luongo, e con Vitigno Italia, insieme a Maurizio Teti, direttore dell'evento partenopeo.



La serata al Magnolia Napoli, in vico Belledonne a Chiaia n°11, sarà un viaggio in più atti attraverso la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo italiano, espressa attraverso la cucina.

Un vero e proprio tour enogastronomico che partirà dai profumi freschi delle bollicine del Trentino, passerà per le note intense dei bianchi dell'Abruzzo, fino alla forza vulcanica della Solfatara dei Campi Flegrei, per concludersi con la dolcezza e il calore dei passiti. Il menu, pensato ad hoc per l'occasione dallo chef resident Antonio Chirico, ammicca ai sapori primaverili con tocchi 'extra regionali' capaci di esaltare ogni vino. Per partecipare alla serata la prenotazione è obbligatoria.

Info e prenotazioni: 0812779597; Whatsapp 349.2682748;
mail:info@magnolianapoli.com.

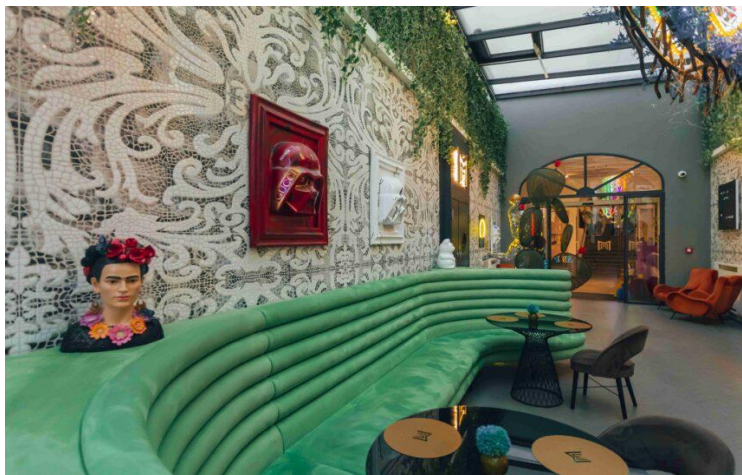
La serata inizia alle ore 20.30 con un aperitivo di benvenuto: una focaccina al burro con speck affumicato, fonduta di pecorino di fossa e miele, accompagnata da un pan brioche con tartare di manzo e maionese alle acciughe abbinato a Rechof Trento DOC Brut – Sboccatura 2024. A seguire, un antipasto di uovo croccante su fonduta di Parmigiano, asparagi e zafferano, abbinato a un Trento DOC Brut Rosé – Sboccatura 2024. Il primo piatto è il risotto primavera con verdure di stagione, servito insieme a un calice di Umani Ronchi Plenio 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva. A seguire, il secondo piatto: pancia di maialino con peperoni in agrodolce, perfettamente in armonia con il Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Vigna Solfatara della Vitivinicola Iovino. Infine, il dessert: CiokoVaniglia accompagnato da una selezione di passiti.



Vitigno Italia continua con il fuori salone al Magnolia Napoli



Redazione • 7 giorni fa



Lunedì 12 maggio Special Dinner con AIS Campania per un viaggio tra vini, territori e sapori di primavera

Anche quest'anno torna l'appuntamento più atteso per gli appassionati e i cultori del vino della scena napoletana: Vitigno Italia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani. Ma l'esperienza non si ferma alla Stazione Marittima: il 12 maggio, il fuori salone si sposterà al Magnolia Napoli, un luogo eclettico e multiforme, cuore pulsante della movida partenopea, noto per la sua capacità di creare esperienze uniche che uniscono buon cibo, proposte di beverage e divertimento. Qui si terrà una serata particolare, la Special Dinner, realizzata in collaborazione con AIS Campania, presieduta da Tommaso Luongo, e con Vitigno Italia, insieme a Maurizio Teti, direttore dell'evento partenopeo. La serata al Magnolia Napoli, in vico Belledonne a Chiaia n°11, sarà un viaggio in più atti attraverso la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo italiano, espressa attraverso la cucina. Un vero e proprio tour enogastronomico che partirà dai profumi freschi delle bollicine del Trentino, passerà per le note intense dei bianchi dell'Abruzzo, fino alla forza vulcanica della Solfatara dei Campi Flegrei, per concludersi con la dolcezza e il calore dei passiti. Il menu, pensato ad hoc per l'occasione dallo chef resident Antonio Chirico, ammicca ai sapori primaverili con tocchi 'extra regionali' capaci di esaltare ogni vino. Per partecipare alla serata la prenotazione è obbligatoria. Info e prenotazioni: 0812779597; Whatsapp 349.2682748; mail: info@magnolianapoli.com.

La serata inizia alle ore 20.30 con un aperitivo di benvenuto: una focaccina al burro con speck affumicato, fonduta di pecorino di fossa e miele, accompagnata da un pan brioche con tartare di manzo e maionese alle acciughe abbinato a Rechof Trento DOC Brut – Sboccatura 2024. A seguire, un antipasto di uovo croccante su fonduta di Parmigiano, asparagi e zafferano, abbinato a un Trento DOC Brut Rosé – Sboccatura 2024. Il primo piatto è il risotto primavera con verdure di stagione, servito insieme a un calice di Umani Ronchi Plenio 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva. A seguire, il secondo piatto: pancia di maialino con peperoni in agrodolce, perfettamente in armonia con il Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Vigna Solfatara della Vitivinicola Iovino. Infine, il dessert: CiokoVaniglia accompagnato da una selezione di passiti.

Vitigno Italia porta la magia del vino al Magnolia Napoli con una Special Dinner tra sapori d'autore



SUDNOTIZIE.COM - 5 Maggio 2025 17:11 - **GUSTI** [Nessun commento](#) [2 Mins Read](#)



[Vitigno Italia](#) continua a stupire anche fuori dalla sua cornice istituzionale: il prossimo **12 maggio**, l'atteso fuori salone si sposta al **Magnolia Napoli**, locale cult nel cuore di [Chiaia](#), per una serata che promette un viaggio multisensoriale tra i grandi vini italiani e le suggestioni della primavera. La *Special Dinner*, organizzata in [collaborazione](#) con **AIS Campania** e il suo presidente **Tommaso Luongo**, insieme a **Maurizio Teti**, direttore di Vitigno Italia, sarà un'esperienza enogastronomica in più atti, ideata per celebrare la ricchezza del patrimonio vitivinicolo italiano attraverso una cucina creativa e sapientemente abbinata.

Dalla vivacità delle bollicine trentine alla mineralità dei [Campi Flegrei](#), passando per i profumi delle Marche e dell'Abruzzo, ogni portata sarà abbinata a un calice pensato per esaltarne i sapori. Lo chef **Antonio Chirico**, resident del Magnolia, ha ideato un menu che parla la lingua della stagione, con tocchi raffinati e contaminazioni extra regionali: si comincia alle 20.30 con un aperitivo di benvenuto a base di focaccina al burro con speck affumicato, fonduta di pecorino di fossa e miele, pan brioche con tartare di manzo e maionese alle acciughe, il tutto accompagnato da *Rechof Trento DOC Brut – Sboccatura 2024*.

Segue un antipasto elegante con uovo croccante, fonduta di Parmigiano, asparagi e zafferano, abbinato a *Trento DOC Brut Rosé – Sboccatura 2024*. Il primo piatto, un risotto primavera con [verdure di stagione](#), incontra il carattere strutturato dell'*Umani Ronchi Plenio 2022*, *Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva*. Il secondo piatto celebra l'intensità campana con la pancia di maialino e peperoni in agrodolce, accostata al *Piediroso Campi Flegrei DOP 2022*, *Vigna Solfatara* della **Vitivinicola Iovino**. Il gran finale è affidato al dessert *CiokoVaniglia* accompagnato da una selezione di passiti.

Un'occasione imperdibile per vivere la primavera a tavola, attraverso un racconto fatto di vini, territori e suggestioni sensoriali in uno dei luoghi più vibranti di Napoli. La prenotazione è obbligatoria: per info 0812779597,



WhatsApp 3492682748, oppure scrivere a info@magnolianapoli.com

#VitignoItalia #MagnoliaNapoli #AISCampania #Vinitaliani #Degustazione #CenaEvento #NapoliFoodLovers

Instagram: @vitignoitalia @magnolianapoli @ais_campania

Facebook: @vitignoitalia @magnolianapoli @aiscampania

www.vitignoitalia.it – www.magnolianapoli.com





rassegna stampa vino di domenica 20 aprile 2025!

By: admin

QUIDQUID – Rassegna Stampa Vitivinicola – domenica 20 Aprile 2025

1. Zibibbo e Magliocco Canino: la nuova Doc “Costa degli Dei” incanta il Vinitaly

Al Vinitaly 2025, riflettori puntati sulla nascente **Doc Costa degli Dei**: protagonisti assoluti **Zibibbo e Magliocco Canino**, due varietà che raccontano la mediterraneità calabrese con vini dal profilo sapido e marino. Promossa dal **Gal Terre Vibonesi** e dai produttori locali, la trasferta veronese ha consolidato l'interesse per questa nuova denominazione in via di riconoscimento ufficiale.

2. Tenuta Rabaiona: tra i colli di Mozzo nasce una nuova realtà bio

Sotto l'ombra di **Villa Bagnada**, tra i colli di Mozzo, prende vita **Tenuta Rabaiona**: 23.000 mq di vigneti rinati da un antico brolo abbandonato.

Un progetto biologico, locale, culturale: la passione per il territorio si trasforma in vino. Inaugurazione ufficiale prevista per l'estate.

3. Valpolicella: “La Grola” torna nella DOC

Rientro trionfale per **La Grola**, storica etichetta di **Franco Allegrini**, che nel 1997 aveva abbandonato la DOC Valpolicella.

Ora, con la rinnovata attenzione alla territorialità, questo vino iconico ritorna sotto il disciplinare, simbolo di un equilibrio tra ribellione e fedeltà.

4. Bonus Agricoltura: fino a 900 €/ha per pratiche sostenibili

Fino al **15 maggio 2025**, aziende agricole e allevamenti potranno richiedere il nuovo incentivo per la sostenibilità ambientale: **900 €/ha** per chi aderisce ai disciplinari ecologici previsti.

Accesso riservato ad aziende costituite entro il **1° gennaio 2025**, con obbligo di mantenimento per 5 anni.

5. Vini Piwi: la rivoluzione dei vitigni resistenti

I cosiddetti **Piwi**, varietà resistenti e naturali, sorpremono al **Gambero Rosso** con 15 etichette degne di nota. Nicola Biasi: «I Piwi oggi esprimono finezza, struttura e rispetto per il territorio. Non è più solo un vino “tecnico”, ma di qualità.»

6. Campania fuori rotta: 7 vini sorprendenti al Vinitaly

Dal Padiglione Campania, 7 etichette sorprendono esperti e appassionati con l'incredibile varietà autoctona della regione.

Jacopo Cossater: «Una riflessione sulla rilevanza di vitigni e territori in una regione dove la noia è bandita.»

7. Champagne tranquillo? I Coteaux Champenois tornano protagonisti

Clima più caldo e nuove tendenze riportano in auge i vini fermi della **Champagne**. I **Coteaux Champenois**, storici e aristocratici, tornano a brillare accanto agli spumanti più famosi del mondo.

8. Vinitaly 2025: focus sui rosati

Terza tappa della nostra esplorazione veronese dedicata ai rosé. Spicca il **Bardolino Chiaretto** di Matilde Poggi: elegante rosa tenue, sentori di frutta candita e zafferano, freschezza vibrante e bocca pulita.

9. Cantina di Quistello: tecnologia e tradizione per un Lambrusco nobile

Nel mantovano, la **Cantina di Quistello** innova nel rispetto di una storia millenaria. Solo uve dei soci, attenzione artigianale in vinificazione e un Lambrusco sano, digeribile e di gran beva.

10. Camaldoli apre le cantine dei monaci

Tornano accessibili le cantine secolari dei monaci camaldolesi con l'evento **"Vinum Aureum"**. Un'occasione rara per scoprire il vino sacro dell'eremo: storia, tradizione e silenzio in ogni sorso.

11. Amalberga rilancia la DOC Ostuni

Una DOC poco conosciuta ma con grande potenziale: **Ostuni**. Il progetto **Amalberga** valorizza persone, territorio, vini e spiritualità con un'identità ispirata alla santa agricola Amalberga di Temse.

12. Benazzoli: Amarone della Valpolicella Classico 2018

La famiglia Benazzoli firma un **Amarone 2018** profondo, nato tra le vigne di **Monte Pastello** e le colline moreniche. Storia familiare, terroir e passione in ogni bottiglia.

13. Campania in 48 etichette

La **Campania vitivinicola** raccontata in 16 tipologie e 48 vini: da Napoli ai Campi Flegrei, passando per Irpinia e Vesuvio. Biodiversità e profondità culturale per una delle regioni più dinamiche.

14. Antonucci premiato (anche col vino senza alcol!)

Stefano Antonucci (Santa Barbara) premiato per il **miglior rosato d'Italia** con *Sensuade 2024*. Presentate al Vinitaly anche novità a basso tenore alcolico e analcoliche, in linea con le nuove tendenze.

15. Sfida Vermentino: Maia di Siddùra domina con 95 punti

Nel panel di **Decanter** sui Vermentini di Toscana e Sardegna, trionfa **Maia (Siddùra)** con **95 punti**. Un bianco di Gallura definito "impressionante" dai giudici. Eccellenza sarda in vetta.

16. Startup e sostenibilità: meno pesticidi, più risparmio idrico

BeadRoots e **Agreen Biosolutions** offrono soluzioni contro siccità e fitofarmaci. Rispettivamente con tecnologie per l'irrigazione intelligente e oli ozonizzati per una viticoltura sostenibile.

17. Vini passiti per la Pasqua: Veronelli docet

Ritorno ai "vini da meditazione": passiti che celebrano la festa con dolcezza e profondità. Dal **Picolit** di Rocca Bernarda a nobili **Porto** d'annata, nel solco di Veronelli.

18. VitignoItalia 2025: a Napoli torna il grande salone del vino

Torna a **Napoli (11-13 maggio)** il **VitignoItalia**, con oltre **2000 etichette in degustazione** da tutta Italia. Appuntamento alla **Stazione Marittima** per celebrare le eccellenze enoiche.

19. Bibbiano: omologati due cloni di Sangiovese

La **Tenuta di Bibbiano (Chianti Classico)** ottiene l'omologa ufficiale per due nuovi cloni: **VdC2** e **VdM1**. Un traguardo scientifico e culturale per l'eredità del Sangiovese Grosso e di **Giulio Gambelli**.

20. Carmona, Spagna: scoperto il vino liquido romano più antico

Durante un restauro domestico, trovata una **tomba romana intatta** con un'anfora contenente vino liquido vecchio di **2000 anni**. Analisi del 2024 confermano: è il vino più antico mai rinvenuto.

21. Prosecco e intelligenza artificiale: il futuro è Villa Sandi

Droni, sensori, satellite e IA entrano nelle vigne di **Villa Sandi** (Colline del Prosecco). L'innovazione guida la quarta generazione della famiglia Moretti Polegato verso un futuro sostenibile e smart.

Grazie per l'ascolto. La rassegna stampa di oggi è stata offerta da **QUIDQUID**. Ci sentiamo domani con tutte le novità dal mondo del vino!

Vitigno Italia continua con il fuori salone al Magnolia Napoli

Da [Redazione Tgyou24.it](#) 6 Maggio 2025 In [Attualità](#)



Lunedì 12 maggio Special Dinner con AIS Campania per un viaggio tra vini, territori e sapori di primavera

Anche quest'anno torna l'appuntamento più atteso per gli appassionati e i cultori del vino della scena napoletana: Vitigno Italia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani. Ma l'esperienza non si ferma alla Stazione Marittima: il 12 maggio, il fuori salone si sposterà al Magnolia Napoli, un luogo eclettico e multiforme, cuore pulsante della movida partenopea, noto per la sua capacità di creare esperienze uniche che uniscono buon cibo, proposte di beverage e divertimento. Qui si terrà una serata particolare, la Special Dinner, realizzata in collaborazione con AIS Campania, presieduta da Tommaso Luongo, e con Vitigno Italia, insieme a Maurizio Teti, direttore dell'evento partenopeo. La serata al Magnolia Napoli, in vico Belledonne a Chiaia n°11, sarà un viaggio in più atti attraverso la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo italiano, espressa attraverso la cucina. Un vero e proprio tour enogastronomico che partirà dai profumi freschi delle bollicine del Trentino, passerà per le note intense dei bianchi dell'Abruzzo, fino alla forza vulcanica della Solfatara dei Campi Flegrei, per concludersi con la dolcezza e il calore dei passiti. Il menu, pensato ad hoc per l'occasione dallo chef resident Antonio Chirico, ammicca ai sapori primaverili con tocchi 'extra regionali' capaci di esaltare ogni vino. Per partecipare alla serata la prenotazione è obbligatoria. Info e prenotazioni: 0812779597; Whatsapp 349.2682748; mail: info@magnolianapoli.com.

La serata inizia alle ore 20.30 con un aperitivo di benvenuto: una focaccina al burro con speck affumicato, fonduta di pecorino di fossa e miele, accompagnata da un pan brioche con tartare di manzo e maionese alle acciughe abbinato a Rechof Trento DOC Brut – Sboccatura 2024. A seguire, un antipasto di uovo croccante su fonduta di Parmigiano, asparagi e zafferano, abbinato a un Trento DOC Brut Rosé – Sboccatura 2024. Il primo piatto è il risotto primavera con verdure di stagione, servito insieme a un calice di Umani Ronchi Plenio 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva. A seguire, il secondo piatto: pancia di maialino con peperoni in agrodolce, perfettamente in armonia con il Piediroso Campi Flegrei DOP 2022, Vigna Solfatara della Vitivinicola Iovino. Infine, il dessert: CiokoVaniglia accompagnato da una selezione di passiti.



APRILE 17, 2025 - VITIGNO ITALIA

VITIGNOITALIA 2025: IL GRANDE EVENTO DEL VINO ITALIANO TORNA A NAPOLI, CON UNA VOCAZIONE SEMPRE PIÙ BUSINESS-ORIENTED

Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore.

Presenti buyers internazionali da tutto il mondo, in collaborazione con ICE, storico partner dell'evento, quest'anno presente con un webinar di formazione per le aziende sul mercato UK e Scandinavo

Tornano le giornate del vino a Napoli con **VitignItalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la **Stazione Marittima di Napoli**, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire.

*“Il ritorno di VitignItalia segna un’importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega **Maurizio Teti, Direttore di VitignItalia** – Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest’ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d’incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l’intero comparto e che vedrà coinvolta anche **UniCredit**, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicredi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia”.*

Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti ICE Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che VitignItalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori.

Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo **dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. e il Consorzio D.O.C. Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.





MAGGIO 08, 2025 - VITIGNO ITALIA

AL VIA VITIGNOITALIA: L'ITALIA DEL VINO VA IN SCENA A NAPOLI CON UN PARTERRE DI 2000 ETICHETTE E UN PROGRAMMA DI ATTIVITÀ INEDITE

Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour
Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio

StazioneMarittima.jpg

Parte il countdown per la nuova edizione di Vitignotalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del vino si danno appuntamento nel capoluogo campano per celebrare le eccellenze e i terroir dell'Italia del vino. 200 le cantine presenti per un totale di oltre 2000 etichette che daranno vita a un percorso di degustazione alla scoperta delle storie dei produttori e dei loro territori.

"Quest'anno vogliamo davvero andare oltre - sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignotalia - Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso, capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore."

Il parterre di cantine di altissimo livello sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il Consorzio Vita Salernum Vites e il Vesuvio Consorzio Tutela Vini, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia, e del settentrione come il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Consorzio DOC Friuli.

Vitignotalia come ogni anno mette in scena un palinsesto di incontri per approfondire il dialogo tra il vino e diversi ambiti, partendo dalla musica con il percorso degustazione in collaborazione con Coravin e la guida ai migliori rosati d'Italia 100 Best Italian Rosé in programma per tutta la giornata di martedì 13. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di scegliere la composizione musicale in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ciascun vino, dando vita a una vera e propria liaison sensoriale che apre nuove prospettive in termini di abbinamento. Tra le novità più attese di questa edizione c'è anche il Winestour, il percorso immersivo che offrirà ai visitatori la possibilità di esplorare i luoghi del vino più interessanti d'Italia indossando il VR. Un'esperienza che, grazie alla magia della realtà virtuale, trasporterà all'interno delle cantine, darà la possibilità di camminare tra i vigneti e ammirare gli scorci più suggestivi di ogni territorio.

"In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione - continua Maurizio Teti - con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group. Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti."

Oltre agli appuntamenti inediti, in programma numerose masterclass dedicate alle realtà del vino più interessanti, da nord a sud del Paese: si parte domenica 11 con protagonisti i vini siciliani, alle ore 15.00 con "Sicilia enologica: vini e territori" e, alle 16.30, con l'incontro "Le Bollicine di Sicilia", che lascerà poi spazio, alle 18.00, alle bollicine venete con la masterclass "Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera". Ad aprire la giornata di lunedì 12, alle 10.30, la degustazione dedicata alle denominazioni della Calabria; ore 15.00 sarà il momento dei vini subacquei con l'incontro "Jamin - la tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva". Si arriverà poi in Campania con i vini della Cantina del Taburno e la degustazione "Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno" alle 16.30, e poi ancora in Sicilia per celebrare le nozze di smeraldo della cantina Tasca d'Almerita, 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso".

Martedì 13 alle 10.30 si inizia con la masterclass "Cosa bolle in Campania" incentrata sulle bollicine della regione, poi l'appuntamento vis à vis tra i vini campani e friulani con l'incontro "Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piediroso dei Campi Flegrei DOP: racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania".

L'ultima giornata si conclude alle 17.30 con il talk "Il futuro del vino Campano: sostenibilità, climate change e sviluppo", che vedrà inoltre la presentazione della guida edita dal Corriere del Mezzogiorno "50 vini di nicchia (ma non troppo)".

SCARICA IL COMUNICATO E LE IMMAGINI

Programma VitignolItalia 2025

Domenica 11 maggio

15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Sicilia enologica: VINI & TERRITORI

Saluti: Vito Bentivegna - Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria - DOC Sicilia - DOC Etna - DOC Marsala,

Nero d'Avola - Frappato - Perricone - Grillo - Catarratto - Carricante - Nerello Mascalese

16:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bollicine di Sicilia: una realtà consolidata

Saluti: Vito Bentivegna - Direttore Generale IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

Conduce: Gianni Giardina – Enologo IRVO Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia

In degustazione: Spumanti metodo Classico - Spumanti metodo Charmat - DOC Etna - DOC Sicilia - IGT Terre Siciliane

Catarratto - Grillo - Frappato - Nerello Mascalese

18:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco: le potenzialità del vitigno Glera

Conducono: Diego Tomasi – Direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore,

Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Luciano Pignataro - Giornalista

In degustazione: Rebuli Angelo - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2024, Masottina - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2024, Masottina - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliaio 2020, Le Volpere - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2022, Le Volpere - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Còl Miliane Extra Brut Rive di Premaor 2020, Borgo Col - Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2023, Drusian - Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature 2021, Ca' dei Berti - Valdobbiadene Prosecco Superiore sui lieviti Brut nature Ippo 2021

Lunedì, 12 Maggio 2025

10:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Calabria

Conducono: Luciano Pignataro - Giornalista, Gennaro Convertini - Presidente Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

In degustazione: A vita - 'A vita rosato Cirò DOC, L'Arciglione di Cataldo Calabretta - IGP Calabria Rosato Alicante, Cantine Benvenuto - Celeste Calabria IGT, Cantine Viola - Rossoviola Calabria IGT, Antonella Lombardo - Ichò Calabria IGT, Librandi - Duca san Felice Cirò Rosso Superiore Riserva, Ippolito - Ripe del Falco Cirò Rosso, Terre di Balbia – Fervore Calabria IGP

15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Jamin, La tradizione terrestre incontra l'innovazione del mare: UnderWaterWines la caratterizzazione positiva
Conducono: Emanuele Kottakhs - Cofounder Jamin Portofino UnderWaterWines, Tommaso Luongo - Presidente AIS Campania, Marco Starace - Presidente Jamin Ischia UWW, Luciano Pignataro - Giornalista
I produttori: Lucia Monticelli – Az. La Pietra di Tommasone, Luca Parenti – Az. Tenuta Campo al Signore
In degustazione: La Pietra di Tommasone - Ischia Bianco Metodo classico DOC Dedicato al fondatore e Aphrodite Ischia Bianco Spumante Metodo classico UWW, Tenuta Campo al Signore - Volante DOC Bolgheri 2020 e Volante DOC Bolgheri 2020 UWW, Tenuta del Paguro – Ostrea Rosato e Ostrea Rosato in fundo

16:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Cantina del Taburno: Bue Apis, alle radici dell'Aglianico del Taburno
Conducono: Luciano Pignataro - Giornalista, Raffaele Di Marco - Enologo Cantina del Taburno
In degustazione: BUE APIS DOCG AGLIANICO DEL TABURNO, Annate 2004 2008 2013 2015

18:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Tasca d'Almerita, Nozze d'oro 1985-2025 "Da quarant' anni con amore immenso"
Conducono: Ivo Basile, Leonardo Vallone – Direttore commerciale Tasca d'Almerita, Luciano Pignataro - Giornalista
In degustazione: NOZZE D'ORO BIANCO DOC SICILIA, Annate 2023 2021 2017 2012 2008 2004

Martedì, 13 Maggio 2025

10:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

"Cosa bolle in Campania"

Conducono: Tommaso Luongo - Presidente AIS Campania, Luciano Pignataro - Giornalista
In degustazione: La Pietra di Tommasone - Ischia Bianco Spumante DOC, San Salvatore 19.88 - Gioi Spumante Brut Rosé Millesimato, Masseria Piccirillo – Prima gioia Vino spumante di qualità brut nature 2021 32 mesi sui lieviti, Il Verro – Metodo Classico Extra Brut Sheep 30 Mesi, Cantine Di Marzo – 1930 Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature, Fattoria la Rivolta - Ellenikos Spumante Rosato Brut

15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli e Piedirosso dei Campi Flegrei DOP. Racconti autoctoni di antiche origini dal Friuli alla Campania
Conducono: Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier, Barbara Rosso – Consorzio DOC Friuli Modera: Giulia Cannada Bartoli – Giornalista enogastronomica
In degustazione: Annalisa Zorzettig - Refosco dal peduncolo rosso 2023 DOC Friuli, Obiz - Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Pitars - Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, Vendrame Vignis del Doge - Refosco dal peduncolo rosso 2022 DOC Friuli, La Sibilla vini - Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023, Vitivinicola Iovino - Vigna Solfatara Piedirosso Campi Flegrei DOP 2022, Cantine Astroni - Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOP 2024, Contrada Salandra - Campi Flegrei Piedirosso DOP 2021

17:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Il futuro del vino Campano. Sostenibilità, climate change e sviluppo

Saluti introduttivi Maurizio Teti - Direttore Vitignoltalia

Le nuove frontiere della produzione fra sostenibilità ambientale e climate change. Panel dedicato all'economia del settore, ai temi che oggi impattano sulle scelte produttive sia in chiave ambientale che in chiave strategica
Ferdinando Natali - Regional Manager Sud di UniCredit, Stefano Carboni - Docente di Sociologia dei Consumi e dei Comportamenti Alimentari Università Tor Vergata-Roma Modera, Simona Brandolini - Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Il territorio e le sue eccellenze: presentazione della guida 50 vini di nicchia (ma non troppo) a cura di Gimmo Cuomo. Presentazione della guida vini del Corriere del Mezzogiorno a cura di Gimmo Cuomo

Gimmo Cuomo - Giornalista e critico enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno, Vincenzo Mercurio - Enologo, Franco Continisio - Presidente Scuola Europea Sommelier, Tommaso Luongo - Presidente AIS Campania Modera: Simona Brandolini - Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Da 11 al 13 maggio a Napoli oltre 200 Cantine per “VitignoItalia”

admin@admin.com | sabato 19 aprile 2025 - 11:34



Milano, 16 apr. (askanews) – Tornano le giornate del vino a Napoli con “VitignoItalia” 2025, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, da quasi vent’anni punto di riferimento per Cantine, appassionati e operatori del settore. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell’enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi .. [Leggi l'articolo per intero su qds.it](#)



VITIGNO ITALIA

Alimenti Bevande e Relative Tecnologie

dal 11 maggio 2025 al 13 maggio 2025

Hamlet srl

Napoli

DESCRIZIONE

<https://www.vitignoitalia.it/>

ORGANIZZATORE

Hamlet s.r.rl.
p.tta M. Serao 7
Napoli

Tel: 0814104533

Email: info@vitignoitalia.eu

Sito web:

COME ARRIVARE

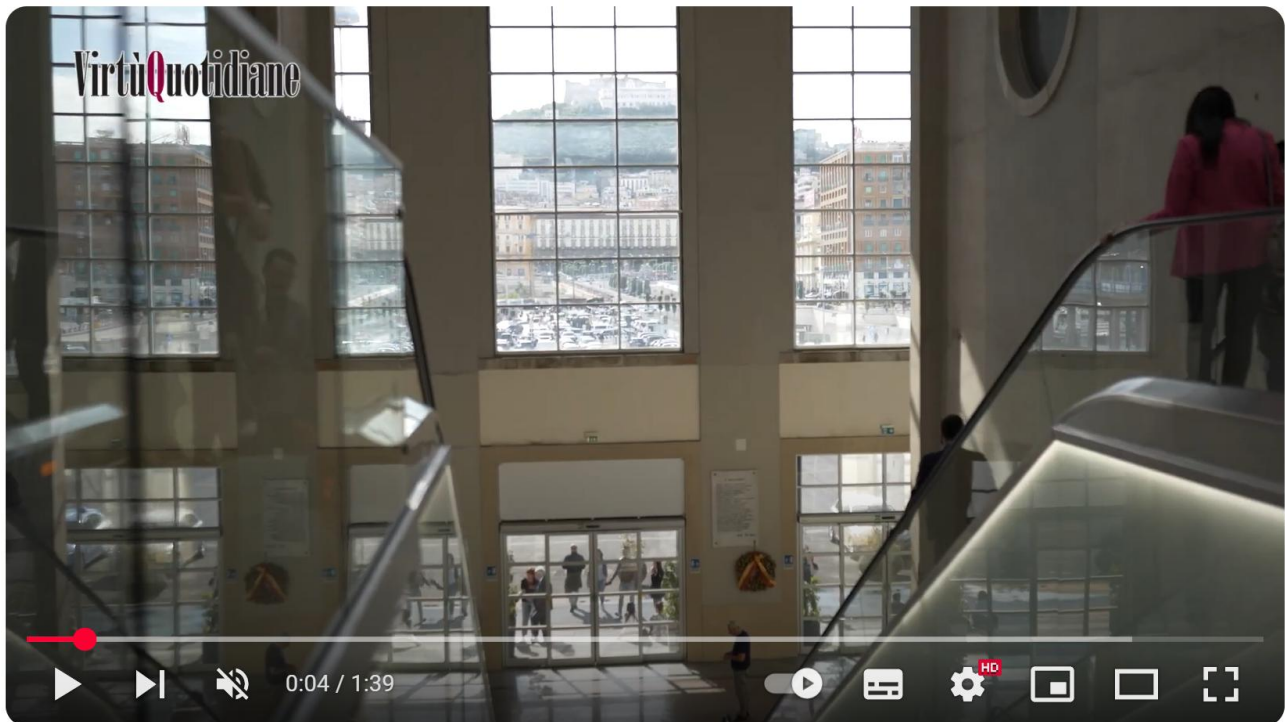
QUARTIERE FIERISTICO

Hamlet srl

Tel: 0814104533

Email:

Sito web:



Vitignoltalia 2025: l'evento a Napoli sempre più business-oriented



Virtù Quotidiane
1540 iscritti

[Iscriviti](#)

 1



[Condividi](#)



21 visualizzazioni 16 apr 2025

NAPOLI - Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e operatori del settore di tutta la Penisola. Sarà la Stazione Marittima di Napoli, location inaugurata lo scorso anno, ad ospitare la tre giorni che darà il via a un tour nell'enologia tricolore al centro di Napoli. Appuntamento da domenica 11 a martedì 13 maggio per conoscere le oltre 200 aziende e diversi Consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire. "Il ritorno di Vitignoltalia segna un'importantissima occasione per scoprire i migliori vini italiani in una scena, quella di Napoli, tra le più floride del settore - spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - . Questa edizione sarà ancora più incentrata sulle occasioni di business per continuare ad incentivare i contatti tra produttori e buyers internazionali, da anni presenza immancabile della manifestazione. Proprio in quest'ottica, oltre agli appuntamenti della tre giorni, abbiamo in programma un meeting preliminare in diretta da Londra e Stoccolma, come punto d'incontro tra le cantine e i mercati del Regno Unito e della Scandinavia. Un concreto aiuto alle aziende, tanto più importante in una fase assai delicata per l'intero comparto e che vedrà coinvolta anche UniCredit, partner storica della manifestazione. Così come per la prima volta sarà presente Multicedi, il più grande gruppo della distribuzione del centro Sud Italia". Va vista anche in tal senso il webinar in collaborazione con Ice (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), una importante occasione di preparazione ai mercati internazionali per le aziende, grazie alla presenza dei rappresentanti Ice Granit Feneri, Trade Analyst Stockholm Office, e Claudio Povero, Trade Analyst Food & Beverage London Office. Una grande vetrina che Vitignoltalia ha pensato per portare avanti la duplice missione che da sempre caratterizza l'evento: da un lato stimolare il contatto diretto tra aziende e consumatori e, parallelamente, disegnare momenti business-oriented con il trade e importatori. Non mancherà infatti la presenza dei buyers internazionali provenienti dall'Europa e da oltreoceano, un gruppo selezionato di oltre 20 operatori che sottolinea il carattere sempre più internazionale della manifestazione. Grande attesa per le cantine campane, presenti con un'ampia e qualificata selezione di aziende che rappresentano il meglio della viticoltura regionale, grazie anche al prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Accanto a loro ampio spazio ai terroir più interessanti: grande presenza

delle aziende del Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Veneto, seguono Toscana, Sicilia e Puglia. Un parterre di alto livello completato dalla presenza di grandi eccellenze del vino italiano come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Docg e il Consorzio Doc Friuli. Non mancheranno inoltre le realtà del meridione come il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, V.I.T.I. Vignaioli In Terre d'Irpinia, l'Enoteca Regionale Calabria e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. Il tutto per un percorso di degustazione che abbraccia tutta la Penisola, dalle colline del Prosecco, passando per i grandi bianchi del Trentino Alto Adige e del FVG, fino alle etichette di struttura del centro Italia e ai sorprendenti rossi della Calabria.



Napoli si prepara alla XIX edizione di Vitignoltalia, il salone nazionale dedicato al vino italiano.



CalNews
2950 iscritti

Iscriviti

👍 0



➦ Condividi



19 visualizzazioni 7 apr 2025

VERONA :: 07/04/2025 :: Tra le manifestazioni più importanti del panorama vitivinicolo italiano, Vitignoltalia torna con un'edizione fortemente orientata alle sfide dei mercati internazionali. «Questa edizione sarà soprattutto rivolta al problema dei mercati», ha dichiarato Maurizio Teti, direttore e organizzatore dell'evento, in occasione del Vinitaly. «Abbiamo voluto dare un segnale concreto alle aziende: non solo promozione del vino, ma anche attenzione alle dinamiche attuali del comparto». La manifestazione vedrà la partecipazione di oltre 300 aziende provenienti da tutta Italia e una significativa presenza di buyer internazionali, accreditati da numerosi Paesi, confermando il respiro globale dell'evento. «Il programma è molto ricco – ha aggiunto Teti – con masterclass, presentazioni e incontri di approfondimento». Tra le novità più attese c'è l'istituzione di un webinar formativo rivolto alle aziende partecipanti, organizzato in collaborazione con DICE. L'obiettivo è fornire strumenti concreti per affrontare le criticità attuali del commercio internazionale. «È un'iniziativa estremamente attuale – conclude Teti – e crediamo molto nel suo valore. Speriamo che il momento complesso che stiamo attraversando possa presto essere superato». Con questa edizione, Vitignoltalia si conferma non solo come vetrina d'eccellenza per il vino italiano, ma anche come spazio di dialogo strategico tra imprese, territori e mercati globali.



A Vitignoitàlia oltre 200 cantine in scena per celebrare il vino italiano.



CalNews
2.95K subscribers

Subscribe

0

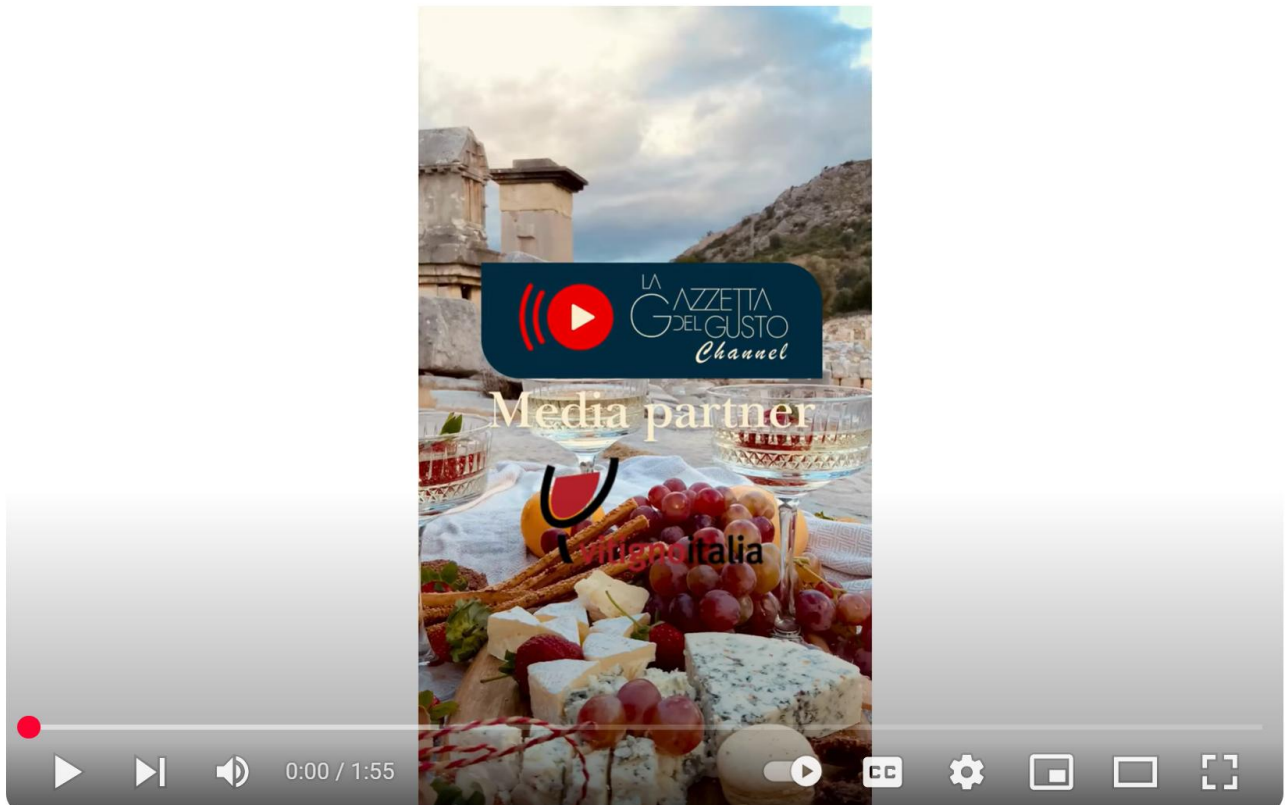


Share



18 views May 13, 2025

NAPOLI :: 13/05/2025 :: Vitignoitàlia 2025 ha animato gli spazi della Stazione Marittima di Napoli dall'11 al 13 maggio, richiamando produttori, esperti del settore e appassionati per celebrare l'eccellenza vitivinicola italiana. Oltre 200 cantine provenienti dai principali territori del vino hanno presentato più di 2000 etichette, offrendo un percorso di degustazione che ha raccontato le storie dei produttori e dei loro territori. "Quest'anno abbiamo davvero superato le aspettative – ha dichiarato Maurizio Teti, direttore di Vitignoitàlia –. Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20° anniversario della manifestazione e puntiamo a rendere il calendario sempre più trasversale, coinvolgendo settori e professionisti diversi." L'evento ha incluso incontri di alto livello, resi possibili grazie al contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, UniCredit e le cantine partecipanti, che hanno creduto in Vitignoitàlia come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore. Tra le novità di questa edizione, il Winestour: un percorso immersivo in realtà virtuale che ha permesso di esplorare i luoghi del vino più suggestivi d'Italia, offrendo ai visitatori la possibilità di camminare tra i vigneti e scoprire paesaggi unici direttamente dalle cantine. Vitignoitàlia 2025 si conferma un evento di riferimento per il settore vitivinicolo italiano, capace di unire tradizione e innovazione e di consolidare il dialogo tra produttori e mercato internazionale.



A Vitignoitalia 2025 abbiamo intervistato Massimiliano Costa, il social chef @ifornellidimax



La Gazzetta del Gusto C...
192 subscribers

Subscribe

👍 0



➦ Share



179 views May 11, 2025

No description has been added to this video.



Thread



riveccion 17/04/2025

...

Vitignoitalia Napoli 2025: il grande evento del #vino italiano torna a Napoli, con vocazione sempre più business-oriented 11-13 Maggio Stazione Marittima Napoli

focusitaliaweb.it/vitignoitalia-napoli-2025



focusitaliaweb.it

Vitignoitalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli, con vocazione sempre più business-...





Post



Voloscontato.it

@voloscontato



Vitignoltalia 2025: dove, quando e info

[#eventi](#) [#live](#) [#sagre](#) [#weekend](#) [#cultura](#) [#turismo](#) [#art](#)



voloscontato.it

Vitignoltalia 2025: dove, quando e info

Con Vitignoltalia 2025, Napoli è protagonista della promozione del vino italiano eventi vini manifestazioni

7:01 PM · 7 mag 2025 · 6 visualizzazioni





Napoli

SCOPRI ALTRE CITTÀ ▼

Vitignoltalia, al via da domenica 11 a martedì 13 maggio con 2.000 etichette e un programma inedit



Condividi con gli amici



Invia agli amici



Parte il countdown per la nuova edizione di Vitignoltalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione...

[Leggi tutta la notizia](#)

il Denaro.it | 08-05-2025 11:44



Napoli

SCOPRI ALTRE CITTÀ ▼

Vitignoltalia, Oltre 12 mila visitatori: Napoli racconta l'Italia del Vino tra masterclass di alto livello e incontri internazionali



Condividi con gli amici



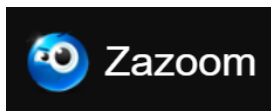
Invia agli amici



Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno Vitignoltalia ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino...

[Leggi tutta la notizia](#)

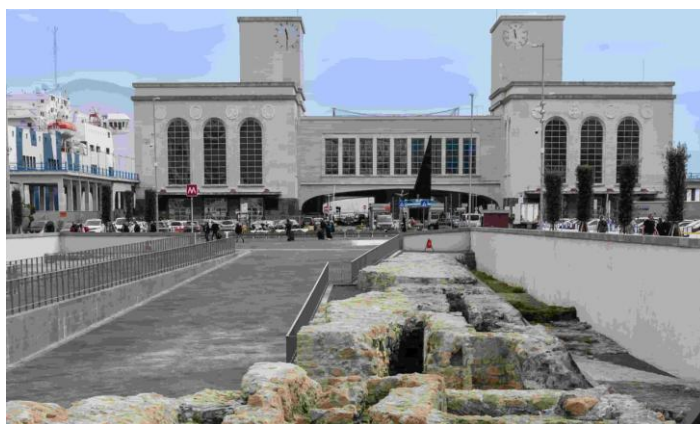
il Denaro.it | 14-05-2025 17:04



Torna Vitignoltalia | l'Italia del vino va in scena a Napoli

Napolitoday.it | 7 mag 2025

Parte il countdown per la nuova edizione di **Vitignoltalia**, il grande evento del **vino** italiano che, a **Napoli** da domenica 11 a martedì 13 maggio, animerà gli spazi della Stazione Marittima. Anche quest'anno produttori, stampa, professionisti del settore e amanti del **vino** si danno appuntamento nel. [Leggi su Napolitoday.it](#)



© Napolitoday.it - Torna Vitignoltalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli



Impostazioni

← Post



Bereilvino
@Bereilvino



Vitignoltalia 2025: l'evento a Napoli sempre più business-oriented:
Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei
Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di...
dlvr.it/TKK1BD #vino #vinoitaliano #bereilvino



6:48 AM · 23 apr 2025 · 63 visualizzazioni





Napoli

SCOPRI ALTRE CITTÀ



Dal
11
Mag

Al
13
Mag

SAGRE E FESTE

VitignoItalia 2025 - Il Castello Decantato



Condividi con gli amici



Invia agli amici



FOOD&DRINK

Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani

L'Italia vanta un patrimonio di uve unico al mondo: ben 300 varietà di vitigni per una superficie vitata di 700mila ettari. Da questa grande ricchezza nasce Vitigno Italia: non soltanto una fiera, ma una kermesse che mira a valorizzare il rapporto vino-territorio, identità-tipicità contro le lusinghe e le tentazioni di un mercato che tende ad aprire verso i vitigni internazionali. Saranno oltre 250 le aziende presenti a questa edizione per quello che promette di essere un appuntamento imperdibile sia per gli addetti ai lavori che per i winelover che potranno trovare un'ampia panoramica del meglio che offre l'Italia in campo enoico.

Per maggiori informazioni

☎ 0814104533

🌐 SITO



Stazione Marittima

Maschio Angioino, Napoli (NA)

Nelle vicinanze

PIZZERIE

RISTORANTI

PARCHEGGI



Napoli

SCOPRI ALTRE CITTÀ ▾

Vitignoltalia 2025: il grande evento del vino italiano torna a Napoli



Condividi con gli amici



Invia agli amici



Credits Foto " mercoledì 16 aprile 2025 Comunicato Stampa Oltre 200 cantine e diversi consorzi e realtà territoriali per raccontare i grandi territori del vino tricolore. Presenti buyers...

[Leggi tutta la notizia](#)

Cilento Notizie | 16-04-2025 16:02



Napoli

SCOPRI ALTRE CITTÀ ▾

Vino, a Napoli torna Vitignoltalia con 200 tra cantine e consorzi



Condividi con gli amici



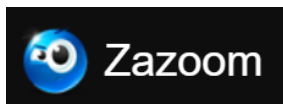
Invia agli amici



Tornano le giornate del vino a Napoli con Vitignoltalia 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, da quasi vent'anni punto di riferimento per cantine, appassionati e...

[Leggi tutta la notizia](#)

il Denaro.it | 19-04-2025 13:44



Vitignoltalia Oltre 12 mila visitatori | Napoli racconta l'Italia del Vino tra masterclass di alto livello e incontri internazionali

lldenaro.it | 14 mag 2025 |  Ascolta la notizia

Vitignoltalia ha attirato oltre 12 mila visitatori a Napoli, celebrando l'eccellenza del vino italiano attraverso tre giorni di masterclass di alto livello e incontri internazionali. La Stazione Marittima si è trasformata in un vivace palcoscenico per scoprire le meraviglie enologiche dello Stivale, con produttori e consorzi protagonisti di un'inarrestabile festa del vino.

Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno Vitignoltalia ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori e i Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate. “Un'edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità – sottolinea Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Anche quest'anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre Vitignoltalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano.  [Leggi su lldenaro.it](#)

Post di AIS Napoli



AIS Napoli

2 g · 🌐

Vitigno Italia 2025

11/05/2025



Sommelier Campania

3 g · 🌐

Vitignoitalia Napoli day 1

I nostri sommelier ai banchi d'assaggio e all'enoteca regionale.

#sommelier #aiscampania



20

Post di L'Astuto Sommelier



L'Astuto Sommelier

1 g · 🌐



Vitignoitalia Napoli 2025: un viaggio tra vino, bellezza e emozioni.

Ho avuto il piacere di partecipare a Vitignoitalia 2025 e vivere un'esperienza davvero coinvolgente nel cuore di Napoli. Tra banchi d'assaggio, incontri con produttori e degustazioni guidate, ho scoperto etichette sorprendenti che hanno confermato — ancora una volta — l'eccellenza e la varietà del panorama vitivinicolo italiano.

Ogni calice raccontava una storia diversa: di territori, tradizioni e passione. Un vero viaggio sensoriale che mi ha arricchito profondamente, sia a livello personale che professionale.

Oltre al vino, ho avuto la fortuna di ammirare l'imponente Amerigo Vespucci ([Marina Militare - Tour Vespucci](#)) attraccata al porto e una suggestiva luna piena sul lungomare di Napoli: due immagini che resteranno impresse nella memoria.

Vitignoitalia si conferma un appuntamento imperdibile per chi ama il vino e vuole scoprire da vicino il meglio che l'Italia enologica ha da offrire.

Un brindisi a questa bellissima esperienza.

#lastutosommelier #vitignoitalia #vitignoitalia2025 #amerigovespucci #vinoasud #bereconsapevole #napoli #stazionemarittima #naples #irpinia #sanmichelediserino #sommelier #SommelierExperience #sommelierselection #sommelierlife #sommelierlifestyle #sommelierais #aisitalia #wearevespucci #wine #vino #winelover #winetasting #winetime #winery #wineexperience #wineinfluencer #wineinstagram #wineindustry #wineinmoderation



Post di Napoli Da Vivere



Napoli Da Vivere

4 g · 🌐



🍷🇮🇹 Torna VitignoItalia alla Stazione Marittima di Napoli!

Dal 11 al 13 maggio 2025: 300 cantine, 2000 vini, degustazioni e masterclass gratuite.

Un viaggio tra i migliori vini d'Italia 📍



NAPOLIDAVIVERE.IT

Vitigno Italia 2025: 3 giorni dedicati al vino alla Stazione Marittima di Napoli | Napoli da Vivere

👍 11

Commenti: 2 Condivisioni: 4



Mi piace



Commenta



Condividi



Impostazioni

← Post



Il Giornale di ArtesTv
@Artesfabbricate



VitignoItalia: 11, 12 e 13 Maggio 2025, alla Stazione Marittima di Napoli
[artestv.it/vitignoitalia-...](#) via [@ArtesTV](#) | Giornale



artestv.it

VitignoItalia: 11, 12 e 13 Maggio 2025, alla Stazione Maritti...
VitignoItalia, tra le più importanti kermesse enologiche
italiane, 11, 12 e 13 Maggio 2025, alla Stazione Marittima d...

12:13 PM · 1 mag 2025 · 8 visualizzazioni





Impostazioni

← Post



HorecaNews.it
@HorecaNewsit



EVENTI - Torna alla Stazione Marittima di Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio [#Vitignoitalia](#), l'evento per conoscere oltre 200 aziende e Consorzi.

[#horeca](#) [#foodservice](#) [#evento](#) [#vino](#)

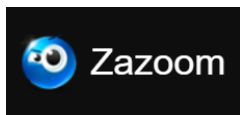


horecanews.it

Vitignotalia 2025: il grande evento del vino italiano torna ...
Torna alla Stazione Marittima di Napoli da domenica 11 a martedì 13 maggio "Vitignotalia", l'evento per conoscere ...

4:22 PM · 18 apr 2025 · 11 visualizzazioni





Napoli celebra il vino italiano | Vitigno Italia sbarca al Magnolia con una cena d'eccellenza

lldenaro.it | 3 mag 2025

Napoli si prepara ad accogliere una nuova tappa di **Vitigno Italia**, l'atteso salone dedicato alle eccellenze enologiche e ai territori vitivinicoli **Italiani**, che quest'anno espande i suoi orizzonti con un evento speciale all'insegna del gusto. Domenica 12 maggio, la vivace atmosfera del **Magnolia**, noto locale del quartiere Chiaia, farà da cornice a una serata esclusiva che unirà la degustazione di pregiati vini **Italiani** a una proposta gastronomica ispirata ai sapori di tutta la penisola. L'appuntamento, frutto della collaborazione tra AIS Campania, presieduta da Tommaso Luongo, e lo staff di **Vitigno Italia**, coordinato da Maurizio Teti, trasformerà il **Magnolia**, situato in vico Belledonne a Chiaia, in un palcoscenico multisensoriale. L'obiettivo primario è **celebrare** la ricchezza e la diversità delle produzioni vitivinicole **Italiane** attraverso un menu attentamente studiato per esaltare ogni sorso. lldenaro.it



Al via VitignoItalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite | Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino

dal 8 May 2025 su <https://www.italy.com>

Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio Parte il countdown per la nuova edizione di VitignoItalia, il grande evento del vino italiano che, a Napoli [...]

L'articolo Al via VitignoItalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite | Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napo [...[leggi](#)]

facebook



Sommelier Campania

18 aprile alle ore 17:28 · Napoli ·

Ritorna il Salone Vitignoitalia, l'11, 12 e 13 maggio 2025 presso la Stazione Marittima di Napoli

Saranno presenti oltre 250 aziende vinicole da tutta Italia con 1.000 etichette in degustazione.

Orario evento: domenica e lunedì dalle ore 14.30 alle 21.00, martedì dalle ore 14.30 alle ore 20.00

Costo ticket ridotto Sommelier AIS € 25 (con bonifico ad AIS CAMPANIA)

... Altro...

— presso Stazione Marittima Napoli.

21

3



Scrivi un commento...





08/05/25

EVENTI

fooday



Vitignoltalia: da domenica 11 a martedì 13 maggio con 2000 etichette e un programma inedito

Da domenica 11 a martedì 13 maggio alla Stazione Marittima di Napoli, Molo Angioino. Al via Vitignoltalia: l'Italia del vino va in scena a Napoli con un parterre di 2000 etichette e un programma di attività inedite. Tre giorni di degustazioni top level, esperienze sensoriali tra vino e musica con Coravin e 100 Best Italian Rosé e percorsi virtuali con il VR Winestour. Spazio anche all'educational tour dedicato ai buyer internazionali nei territori dell'Irpinia-Sannio.

LEGGI TUTTO →