Scritto da Red.
Lunedì 04 Marzo 2024 16:26




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

Ad oggi, infatti, il quartiere fieristico di oltre 180mila mq netti è pronto a diventare l’agorà internazionale del wine business per 4.000 cantine già confermate. Una partecipazione espositiva consolidata che conferma la centralità del Salone internazionale del vino e dei distillati sempre più targetizzato sulle esigenze delle imprese e sulla promozione del settore in Italia e sui mercati esteri, storici ed emergenti.

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

In contemporanea a Vinitaly 2024 anche la 28^ edizione di Sol, International olive oil trade show (area C); Xcellent Beers (area C) e il 25o Enolitech, Salone internazionale delle tecnologie per

la produzione di vino, olio e birra (pad. F). Con le tre rassegne, il numero delle aziende presenti nei 17 padiglioni della fiera sale a quasi 4.300 (dato ad oggi).

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

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

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

Verso Vinitaly 2024, internazionalizzazione e campagna di incoming. Si concluderà il 19 marzo a Bruxelles il calendario degli eventi internazionali di Vinitaly-Veronafiere in collaborazione con Ice-Agenzia ripartito a settembre dello scorso anno per fidelizzare e intercettare operatori, distributori, top buyer e stampa straniera e per promuovere in maniera sistemica il vino italiano. Un giro del mondo in 17 tappe tra manifestazioni fieristiche, preview e roadshow dal Nord America all'Europa, dal Far East ai Balcani fino al Brasile per un investimento Veronafiere-Ice Agenzia di 3 milioni di euro. A fare da apripista al progetto di valorizzazione del vino tricolore del brand fieristico del vino è stato il Vinitaly China Roadshow a Pechino, Changsha e Hangzhou seguito da Wine South America (settembre 2023), Vinitaly Chicago (1^ edizione, ottobre 2023), la manifestazione dedicata ai professionisti wine&food del Midwest e Wine Vision by Open Balkan, la seconda edizione della più grande fiera enologica nel sud est Europa (novembre 2023). A marzo, il format di Vinitaly Roadshow sbarcherà nuovamente negli Usa, a Houston e New York (4 e 7 marzo).

Per quanto riguarda le Vinitaly Preview, ossia le azioni di promozione in chiave “buyer hunting” firmata da Veronafiere in cooperazione con il sistema camerale all’estero e le Ambasciate, la staffetta ha coinvolto operatori, buyer e stampa specializzata di Svizzera (settembre 2023), Germania (novembre), Danimarca (dicembre), Corea del Sud, Giappone, Svezia e Austria (tutte a gennaio 2024) e Londra (febbraio). L’ultimo appuntamento è fissato a Bruxelles il 19 marzo.

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

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

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

-Mixology (1° piano Palaexpo), la sezione espositiva e che esprime l’arte dei cocktail e della miscelazione di vini, liquori e distillati sulla base dei nuovi trend internazionali. In programma nei quattro giorni di manifestazione, masterclass guidate dai bartender più talentuosi e in voga.

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

Le principali degustazioni di Vinitaly 2024.

Dagli esclusivi Grand Tasting alle masterclass guidate dalle più importanti riviste enologiche

internazionali, passando per gli appuntamenti dedicati a MicroMega Wines, le piccole produzioni tricolori di altissima qualità fino ai consolidati walk around tasting. È un viaggio nell'Italia del vino con una finestra sul mondo quello del calendario delle degustazioni firmato Vinitaly, che dal 14 al 17 aprile animerà i padiglioni di Veronafiere. Nel palinsesto della 56^ edizione del Salone internazionale del vino e dei distillati, confermati infatti gli assaggi globali dell'International Wine Hall e il Vinitaly Tasting – The Doctor Wine Selection (pad. 10 tutti i giorni), lo spazio curato da Daniele Cernilli, direttore della Guida essenziale ai vini d'Italia, pensato per buyer e horeca. Spazio anche a Young to Young (14, 15 e 16 aprile – sala A 1° piano pad. 10), le degustazioni in cui giovani produttori si raccontano a giovani comunicatori del vino sotto la regia dei giornalisti enogastronomici Paolo Massobrio e Paolo Gatti, e ai tasting dedicati alle produzioni biologiche certificate nell'Organic Hall, in collaborazione con FederBio e Vi.Te. In programma anche Oltre la Doc (14 aprile ore 15.00, sala Tulipano Palaexpo), la degustazione che festeggia i 50 anni della testata Civiltà del Bere oltre ai numerosi momenti degustativi di espositori, Consorzi e associazioni.

Grand Tasting. Sotto i riflettori, il panel delle super degustazioni realizzate da Vinitaly che quest'anno vede protagonisti gli spumanti italiani in "Cool under pressure Italy's sparkling world" curato dal Master of Wine Gabriele Gorelli (15 aprile ore 11.00 – sala Tulipano Palexpo), e alcune delle denominazioni più rappresentative del panorama enoico del Belpaese in "Le quattro Grandi 'B' del Vino Italiano: Barbaresco, Barolo, Bolgheri e Brunello" firmato da Ian D'Agata (16 aprile ore 11.00, sala Argento Palaexpo), uno dei più esperti wine writer mondiali, il quale idealmente vola anche nella terra del Dragone con "Italia-Cina: Andate e ritorno, un viaggio alla scoperte dei mondi nuovi del vino" (17 aprile ore 11.00, sala Argento Palaexpo). "I grandi vini autoctoni italiani" sono poi al centro della degustazione condotta dall'enologo Riccardo Cotarella (16 aprile ore 15.00, sala Argento Palaexpo).

Walk around tasting e Tasting Ex…Press. A tagliare il nastro del programma delle degustazioni il consueto walk around tasting dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso (domenica 14 aprile dalle 11 alle 16.30 in sala Argento Palaexpo), seguito da quello dell'Orange Wine Festival (lunedì 15 aprile dalle 11 alle 18, sala Argento Palaexpo) e quello di Ais (mercoledì 17 aprile dalle 11 alle 15, sala Tulipano Palaexpo). Tornano i tasting Ex…Press e tutti gli appuntamenti condotti dalla stampa estera in collaborazione con Vinitaly da International Wine & Spirit Competition (15 aprile ore 15, sala Iris Palaexpo) a Decanter (14 aprile ore 15, sala A 10 piano pad. 10), da Weinwirtschaft (15 aprile ore 15, sala A 1° piano pad. 10) a Gilbert&Gaillard (16 aprile ore 15, sala A 1° piano pad. 10) fino a Vinum (14 aprile ore 15, sala B 1° piano pad. 10), Revija Vino (16 aprile ore 11, sala B 1° piano pad. 10) oltre al Seminario Permanente Veronelli (16 aprile ore 15 sala B 1° piano pad. 10).

Anche le riviste americane accendono i riflettori sul vino italiano, a partire dai quattro workshop di Wine Spectator a Vinitaly (14 e 15 aprile, 2 appuntamenti giornalieri dalle 10 alle 12 e dalle

14 alle 16 – Sala Via Wine2digital) e Wine Enthusiast con Jeff Porter a guidare “Rifermento Renaissance: Reviving Italian Sparkling Wine” (15 aprile dalle 14.45 alle 15.45, Wine2digital Main Stage).

Sol, International olive oil trade show.

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

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

Enolitech.

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

Concorsi e guide.

Novità: Vinitaly Design Award

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

5star Wines – The Book

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