


57th International
Wine and Spirits Trade Show

6-9 April
2025
Verona, ITALY

VINITALY 2025

PRESS KIT

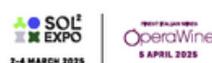
Produced by



In collaboration with



Other wine and food events
of Veronafiere



Together with Vinitaly



Comunicato stampa

VINITALY 2025: 4000 AZIENDE E QUARTIERE AL COMPLETO. ATTESI OPERATORI DA 140 PAESI.

TOPIC DELLA 57^ EDIZIONE: PROMOZIONE, INTERNAZIONALIZZAZIONE E CAMBIAMENTO

BRICOLO (PRES. VERONAFIERE): PROMOZIONE POTENZIATA IN COLLABORAZIONE CON ISTITUZIONI PER SOSTENERE COMPETITIVITÀ SETTORE IN SCENARIO COMPLESSO

REBUGHINI (DG VERONAFIERE): CONFERMATI 1.200 TOP BUYER DA 71 PAESI SELEZIONATI DA VERONAFIERE E ICE, RISULTATO NON SCONTATO. AL VIA NUOVI CONTENUTI E FORMAT: NASCE VINITALY TOURISM. SPAZIO AI NO ALCOL E RAW WINE. AMPHORA REVOLUTION ENTRA NEL PALINSESTO DELLA RASSEGNA.

DANESE (AD VERONAFIERE): IL NUOVO PERCORSO DI VINITALY È ORA STRUTTURALE E IRREVERSIBILE E TRACCIA IMPEGNO FUTURO DI VERONAFIERE

Verona, 6-9 aprile 2025. Vinitaly guarda oltre le barriere commerciali e per la sua 57^ edizione, a Veronafiere dal 6 al 9 aprile, si presenta con circa 4.000 aziende e un quartiere espositivo al completo, confermandosi baricentro e termometro del vino italiano. Nei 18 padiglioni della manifestazione (tra fissi e tendostrutture) attesi operatori dall'Italia e da 140 nazioni. In particolare, si punta a confermare il contingente di 30mila buyer della domanda internazionale, Stati Uniti compresi, per quella che è la più grande 'agenda business' del Made in Italy enologico. È la fotografia dell'unica rassegna internazionale dedicata al vino italiano scattata oggi a Roma nella conferenza stampa di presentazione a palazzo Montemartini.

Tra gli obiettivi che caratterizzano tutte le iniziative messe in campo quest'anno da Veronafiere si consolidano quelli della promozione e dell'internazionalizzazione mentre punta a crescere ulteriormente il palinsesto dei contenuti, con Vinitaly che evolve da osservatore delle tendenze a incubatore delle stesse.

Per il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo**: «In questi ultimi anni abbiamo lavorato intensamente con le istituzioni – ministeri, ambasciate, ICE e camere di commercio internazionali – per ampliare la promozione a supporto della competitività del settore. Oggi Vinitaly rappresenta l'aggregatore naturale del vino italiano sui principali mercati target. Un posizionamento che intendiamo rafforzare ulteriormente mettendo a disposizione della politica e delle imprese tutto il nostro know how, per sostenerle nelle sfide derivanti dal complesso scenario attuale, tracciando anche nuove rotte di destinazione».

L'internazionalizzazione, sempre in chiave bidirezionale da Verona al mondo e viceversa, rimane infatti una priorità della manifestazione e del piano di incoming realizzato da Veronafiere in collaborazione con Agenzia ICE per Vinitaly 2025. «Sono 1.200 i top buyer accreditati e ospitati a Verona – ha annunciato il direttore generale, **Adolfo Rebughini** –. Una selezione profilata da 71 Paesi, sei in più rispetto all'anno scorso, che ha centrato l'obiettivo di replicare il record del 2024. Un risultato non scontato visto il perdurare delle tensioni geopolitiche». Tra le delegazioni più numerose dei super operatori selezionati dall'area extra Ue, in pole position quelle da Usa e Canada, seguite da Cina, UK, Brasile ma anche da India, Singapore, Giappone e Corea del Sud. Mentre, per il Continente europeo, primeggiano Germania, Svizzera, Nord Europa e l'area balcanica.

«La svolta iniziata dieci anni fa, con la divisione netta tra business in fiera e winelover in città e rafforzata ulteriormente nel 2023, è oggi irreversibile e dovrà trovare un ulteriore sviluppo nei futuri piani strategici di Veronafiere – ha spiegato l'amministratore delegato, **Maurizio Danese** –. Il potenziamento del calendario estero sulle principali aree della domanda e l'ottimizzazione degli investimenti per amplificare l'ecosistema del brand fieristico del vino italiano sono le direttrici che consentiranno a Vinitaly di essere sempre più internazionale e orientato alle esigenze delle aziende».

Dai mercati ai trend, Vinitaly rappresenta un incubatore delle tendenze che da sempre intercetta, monitora e analizza al fine di potenziare servizi e contenuti per le aziende espositrici e per il settore.

«Vanno in questa direzione – ha poi continuato il direttore generale **Adolfo Rebughini** – il progetto dedicato ai vini NoLo che entrano per la prima volta nel programma della rassegna sia a livello espositivo nell'area Mixology che contenutistico. Sono infatti due i focus in calendario: il primo sulle attese del mercato e il secondo sulle tecnologie 0.0. Spazio anche ai RAW Wine e ai vini di Amphora Revolution, che si inserisce nella 57^a edizione del Salone. Tra le novità, anche quella specifica sull'enoturismo. Debutta infatti il numero zero di Vinitaly Tourism, con la partecipazione di tour operator nazionali ed esteri specializzati da Stati Uniti, Spagna e Germania. Un progetto che, in prospettiva, potrebbe entrare anche nei palinsesti delle tappe estere della manifestazione in Asia, Sud e Nord America».

Alla conferenza stampa di presentazione del 57° Vinitaly, oltre ai vertici di Veronafiere con il vicepresidente **Matteo Gelmetti**, sono intervenuti **Francesco Lollobrigida**, ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare, **Alessia Rotta**, assessore al Commercio e attività produttive del Comune di Verona e **Matteo Zoppas**, presidente Agenzia ICE.

Dopo la relazione del responsabile dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly su "Vino, focus sui giovani: i consumatori under 44 di oggi e di domani in Italia e negli Stati Uniti", hanno preso la parola anche **Paolo Castelletti**, segretario generale Unione italiana vini, **Roberta Garibaldi**, esperta di turismo e docente presso l'Università degli studi di Bergamo, **Micaela Pallini**, presidente Federvini, **Massimo Tribaldi**, vicepresidente Assoenologi e **Marzia Varvaglione**, presidente Ceev.

Area media corporate e prodotto

Responsabile Carlo Alberto Delaini: delaini@veronafiere.it | 0458298290

Responsabile ufficio stampa Francesco Marchi: marchi@veronafiere.it | 0458298350

Ufficio stampa:

Deborah Begali: begali@veronafiere.it | 0458298427; **Cecilia Bosaro:** bosaro@veronafiere.it | 0458298805; **Giorgia Dusi:** dusi@veronafiere.it | 0458298210; **Laura Girardi:** girardi@veronafiere.it | 0458298242

Ispropress

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

Facebook @veronafiere | Instagram @veronafierespa | LinkedIn @veronafiere



Comunicato stampa

VINO, OSS. UIV-VINITALY: ASSIST INSPERATO DAI PIÙ GIOVANI, GENZ E MILLENNIALS SPENDONO PIÙ DI GENX E BOOMERS

RIBALTATI I LUOGHI COMUNI: IN ITALIA E USA GLI UNDER 44 ARGINANO IL CALO DEI CONSUMI E VEDONO IL VINO COME STATUS SYMBOL. IN RITIRATA GLI OVER44

Verona, 6-9 aprile 2025. Alzano i calici dalla tavola per farne uno status symbol, sono disposti a spendere per etichette super Premium ma senza affezionarsi ai brand, stappano in compagnia e non vogliono rinunciare ai cocktail. È la fotografia dei consumatori di vino under 44 americani e italiani scattata e illustrata oggi a Roma dall'Osservatorio Uiv-Vinitaly in occasione della conferenza stampa di presentazione del 57° Salone internazionale del vino e dei distillati, in programma a Veronafiere dal 6 al 9 aprile.

Sotto la lente, i mercati italiano e quello statunitense (pari, insieme, al 60% del fatturato complessivo delle vendite di vino italiano) e le fasce più giovani della popolazione che, in un contesto generalizzato di calo dei consumi che ha visto il quarto anno consecutivo di contrazione in Italia e terzo negli Stati Uniti, il vino deve saper intercettare e comprendere. Secondo l'analisi dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly su base IwSr, che sfata numerosi luoghi comuni sul rapporto vino-giovani, Millennials (tra i 28 e 44 anni) e GenZ (dalla *legal drinking age* ai 27) rappresentano la terra promessa di un ricambio generazionale tanto necessario quanto complicato, un territorio ancora in buona parte fuori dai radar del vino italiano. Lo studio smentisce gran parte di un immaginario comune che vede le nuove generazioni molto lontane dal vino, disinteressate e immuni alla sua forza evocativa. Niente di tutto ciò: gli under44 spendono di più e di fatto stanno tenendo a galla un mercato premium minacciato dalla retromarcia di Boomer (tra i 61 e 79 anni) e GenX (45-60 anni).

Vino status symbol? Per i giovani sì

Il connubio vino e cibo rimane importante, ma sembra perdere centralità per i *young wine lover* americani e italiani. Se è vero che "il vino esalta il cibo" per la grandissima parte degli over44, scendono sotto alla metà quelli che si riconoscono in questa affermazione tra i Millennials e la GenZ. Di contro, nel Belpaese la quota dei giovanissimi italiani che vede il vino come un "fashion statement" è esattamente il doppio (56%) di quella dei boomer (28%), e anche i Millennials staccano i GenX per 16 punti percentuali (45% contro il 29%). Un trend rilevante, per cui IwSr ha coniato una nuova categoria, quella degli "Status Seekers" che, pur rappresentando solo l'11% dei consumatori abituali di vino, negli Stati Uniti realizzano il 24% del volume e il 35% dei valori generati dai *regular wine drinkers*.

Secondo i dati elaborati dall'Osservatorio Uiv-Vinitaly, circa il 31% del valore complessivo degli acquisti di vino in America è attribuibile a prodotti in fascia Ultra Premium, effettuati in 6 casi su 10 da consumatori under44. Diversa la situazione in Italia, dove i vini di alta gamma valgono solo il 10% degli acquisti, ma realizzati anche qui per circa la metà dai giovani consumatori. Sia i giovani americani che italiani, se paragonati alle fasce d'età più elevate, si dichiarano meno fidelizzati a specifici brand: gli infedeli sono circa uno su due tra gli under44 mentre scendono a un terzo superata questa soglia d'età.

La socialità continua a rappresentare un elemento fondamentale nella *wine experience*, in particolare per i giovani americani che, in 7 casi su 10, hanno aumentato il consumo proprio per una maggiore socializzazione.

Consumi, reggono tra gli under44, in fuga tra gli over

Millennials e GenZ dimostrano un'inconfutabile (ma anche intergenerazionale) passione per i cocktails, ma guardano al vino con un interesse che sfata numerosi luoghi comuni. In primo luogo, non è vero che "il vino non fa presa sui giovani". In Italia il profilo dei consumatori di vino per età rispecchia fedelmente la distribuzione anagrafica della popolazione (*legal drinking age*), con gli under44 a quota 35%, mentre negli Usa Millennials e GenZ – che rappresentano solo un terzo della popolazione –, raggiungono quota 47% tra i consumatori di vino, denotando un tasso di penetrazione della bevanda più alto tra i giovani che tra i consumatori più maturi.

Anche rispetto a frequenza di consumo e quantità, viene smentita la convinzione che vede i giovani più morigerati e inclini a un consumo saltuario. In entrambi i Paesi la tendenza (alta, attorno all'80%) a ridurre il consumo a 2-3 volte al mese appare piuttosto egualmente distribuita tra le diverse fasce d'età, e sul fronte delle quantità, sia negli Usa che – con minor margine di differenza – in Italia, la quota di chi beve abitualmente due o più bicchieri di vino è più elevata tra i giovani che tra gli over44. Si dimostra poi falsa la convinzione che "i consumi scendono per colpa dei giovani". In America – rileva l'Osservatorio –, sono proprio i consumatori maturi a tirare il freno a mano. Mentre tra i giovani under44 sono più quelli che hanno aumentato i consumi (31%) di quelli che li hanno diminuiti (26%), nelle fasce di età più avanzate rappresentano solo il 9% quelli che hanno aumentato il consumo di vino, e salgono al 29% quelli che ne hanno diminuito le dosi. In Italia il calo sembra più trasversale e intergenerazionale e coinvolge oltre un quarto della popolazione (27%) in entrambi i cluster d'età. Anche qui, però, a calmierare in parte il calo sono proprio gli under44 (il 14% quelli che hanno aumentato il consumo, contro il 7% nella fascia over44).

Sober curiosity...prevale quella temporanea

Su entrambe le piazze quasi la metà degli astemi appartengono alla generazione Boomer, seguiti dalla GenX (23% negli Usa e 30% in Italia). GenZ e Millennials rappresentano complessivamente solo 3 astemi su 10 negli Stati Uniti e 2 su 10 in Italia. La tendenza *sober curious* si inverte nel caso dei cosiddetti periodi "dry", che negli Usa vedono in prima fila gli under44, con una quota disposta a parentesi temporanee di astinenza che tra i più giovani (GenZ) raggiunge il 60% negli Usa e il 46% in Italia. Più bassa la propensione degli over, con share che si attestano attorno al 30% negli Usa e al 25% in Italia.

Area media corporate e prodotto

Responsabile Carlo Alberto Delaini: delaini@veronafiere.it | 0458298290

Responsabile ufficio stampa Francesco Marchi: marchi@veronafiere.it | 0458298350

Ufficio stampa:

Deborah Begali: begali@veronafiere.it | 0458298427; **Cecilia Bosaro:** bosaro@veronafiere.it | 0458298805; **Giorgia Dusi:** dusi@veronafiere.it | 0458298210; **Laura Girardi:** girardi@veronafiere.it | 0458298242

Ispropress

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

Facebook @veronafiere | Instagram @veronafierespa | LinkedIn @veronafiere

I NUMERI DEL VINO - ITALIA

SETTORE	QUANTITA'	BASE
VALORE SETTORE		
FATTURATO VINO ITALIA	14,5	mld di euro
FATTURATO VINO CON INDOTTO	31	mld di euro
IMPATTO DIRETTO E INDIRETTO	45,2	mld di euro
% SU PIL ITALIA	1,1%	
BILANCIA COMM.LE CON ESTERO	+7,5	mld di euro
VENDITE		<i>base Ismea-Nielsen</i>
GDO E RETAIL ITALIA VALORI 2024	3,06 (+0,3%)	mld di euro
GDO E RETAIL ITALIA - VOLUMI	743,4 (-1,5%)	mln di litri
GDO VINI ROSSI	311	mln di litri
GDO VINI BIANCHI	283,5	mln di litri
GDO VINI ROSATI	43,5	mln di litri
GDO SPUMANTI	105	mln di litri
PRODUZIONE		<i>base stime Uiv-Ismea-Assoenologi</i>
VENDEMMIA 2024	41	mln di ettoltri
VENETO	11	mln di ettoltri
EMILIA-ROMAGNA	7,1	mln di ettoltri
PUGLIA	7	mln di ettoltri
VIGNETO ITALIA	670	migliaia di ettari
CONSUMATORI (2023)		<i>base Istat</i>
CONSUMATORI	29,4	mln
PENETRAZIONE SU POPOLAZIONE	55%	
CONSUMATORI QUOTIDIANI	11,7	mln
CONSUMATORI APERITIVO	22	mln
CONSUMI		<i>base IWSR</i>
1993-2023	2,9 vs 2,4	mld di litri
TREND 1993-2023	-21%	
CONSUMI ROSSI (2024)	1,1	mld di litri
CONSUMI BIANCHI (2024)	751	mln di litri
CONSUMI ROSATI (2024)	122	mln di litri
CONSUMI SPUMANTI (2024)	347	mln di litri
EXPORT		<i>base Istat</i>
EXPORT MONDO	8,1	mld di euro
USA	1,9	mld di euro
GER	1,2	mld di euro
UK	850	mln di euro

Elaborazione dati **Osservatorio Uiv-Vinitaly** su varie fonti

Comunicato stampa

**ENOTURISMO: DEBUTTA VINITALY TOURISM CON 63 CANTINE ITALIANE E 17 TOP BUYER
SPECIALIZZATI DA USA, GERMANIA, SPAGNA E ITALIA**

**REBUGHINI (DG VERONAFIERE): NUOVA LEVA FIERISTICA PER SVILUPPO ENOTURISMO. VINITALY
BARICENTRO TENDENZE AMPLIA OFFERTA ANCHE IN CHIAVE POSIZIONAMENTO CALENDARIO
INTERNAZIONALE**

Verona, 6-9 aprile 2025. L'enoturismo entra nel raggio di azione del 57° Salone internazionale del vino e dei distillati con il numero zero di Vinality Tourism, il nuovo progetto di Veronafiere per la promozione delle experience nelle cantine del Belpaese. In programma mercoledì 9 aprile, Vinality Tourism debutta con 63 cantine, 17 buyer tra tour operator, agenzie di viaggio, online travel agency selezionati da Veronafiere provenienti da **Stati Uniti, Germania, Spagna e Italia e 172 matching b2b** in formato speed date **già calendarizzati** (2° piano Palaexpo, Business Center, Ingresso A1).

«La crescita dell'enoturismo registrata negli ultimi anni in Italia ci restituisce la fotografia di un patrimonio ancora inespresso nelle sue complessive potenzialità – spiega il direttore generale di Veronafiere, **Adolfo Rebughini** –. Vinality Tourism intende essere la leva fieristica per lo sviluppo del turismo dei territori del vino e, quindi, delle aziende del nostro Paese. Vinality è da sempre il baricentro delle tendenze. L'inserimento di questa nuova area nel palinsesto della manifestazione accelera un piano di programma che, nei prossimi anni, potrà approdare anche nei nostri eventi internazionali».

«A Verona presenteremo una nuova ricerca sull'enoturismo condotta con Data Appeal – annuncia **Roberta Garibaldi**, esperta di turismo e docente presso l'Università degli studi di Bergamo –. L'analisi delle tracce digitali indica un generale apprezzamento delle principali destinazioni legate al vino e dell'offerta turistica che hanno accolto circa 18,5 milioni di arrivi e 62,3 milioni di presenze. Il sentiment è risultato essere pari a 87,8/100 per l'anno 2024, superiore dello 0,6% rispetto a quello dell'intera offerta turistica italiana. Piemonte e Toscana primeggiano in questa classifica. Langhe-Barolo, Chianti e Montalcino sono le destinazioni italiane del vino con il più alto gradimento: rispettivamente con 91,1/100, 90,4/100 e 90,3/100, valori in aumento rispetto al 2023».

In contemporanea, anche un calendario di appuntamenti tematici sul futuro dell'enoturismo, tra sfide e opportunità, organizzato con il coordinamento scientifico di Roberta Garibaldi e il supporto tecnico di Winedering. Ad aprire i lavori del convegno di approfondimento sarà **“L'enoturismo non è (solo) una degustazione: come costruire un business vero”** a cura di Winedering (dalle 10:10 alle 11:40). A seguire i focus coordinati da Roberta Garibaldi: **“Enoturismo in Italia: dati, trend e opportunità”** (11:40 – 12:10), **“Consorzi e assessorati: strategie sinergiche per la valorizzazione delle denominazioni e del territorio”** (12.10-12.50), **“Innovazione e sostenibilità nell'hospitality vinicola: il ruolo chiave dell'hospitality manager”** (12.50-13.25). Mentre il Movimento turismo del vino, con la presidente Violante Gardini Cinelli Colombini, chiude le sessioni di Vinality Tourism puntando i riflettori su **“Turismo del vino: differenze regionali, nuove sfide e opportunità”** (13.35-14.10).

Area media corporate e prodotto

Responsabile Carlo Alberto Delaini: delaini@veronafiere.it | 0458298290

Responsabile ufficio stampa Francesco Marchi: marchi@veronafiere.it | 0458298350

Ufficio stampa:

Deborah Begali: begali@veronafiere.it | 0458298427; **Cecilia Bosaro:** bosaro@veronafiere.it | 0458298805; **Giorgia Dusi:** dusi@veronafiere.it | 0458298210; **Laura Girardi:** girardi@veronafiere.it | 0458298242

Ispropress

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

Comunicato stampa

VINITALY, UN MAPPAMONDO DI OLTRE 80 DEGUSTAZIONI NEI CALICI DELLA 57^ EDIZIONE

DALL'ITALIA AL MONDO: PANORAMICA ENOLOGICA PROTAGONISTA DI UN CALENDARIO UNICO CHE RIUNISCE TESTATE NAZIONALI ED ESTERE, MASTER OF WINE ED ESPERTI DEL SETTORE

Verona, 6-9 aprile 2025. Un calendario di oltre 80 appuntamenti per un viaggio enologico che parte percorrendo lo Stivale e arriva in ogni angolo del globo. Si compone così il mappamondo delle degustazioni firmato Vinitaly, che dal 6 al 9 aprile porta nei calici a Veronafiere tutte la varietà delle produzioni italiane e mondiali. Nel programma del 57° Salone internazionale dei vini e distillati confermati gli esclusivi **Grand Tasting** al Palaexpo e i **Tasting Ex... Press** guidati dalle principali riviste di settore internazionali, da Decanter a Vinum da Revjia Vino a Gilbert&Gaillard, fino a Meininger, The Drink Business e IWSC. Confermato anche quest'anno il **Vinitaly Tasting – The Doctor Wine Selection** (Padiglione 10), l'area curata dal direttore della Guida essenziale ai vini d'Italia Daniele Cernilli dove le eccellenze enoiche vengono presentate a operatori e horeca. Spazio alle masterclass di **MicroMega Wines** (Padiglione C), le produzioni di nicchia tricolore di altissima qualità, e alle tre sessioni di **Young to Young** (6, 7 e 8 aprile, Padiglione 10), il format ideato dai giornalisti enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti dove giovani produttori si confrontano con giovani comunicatori. Al Padiglione C si assaggiano le produzioni biologiche certificate nelle degustazioni organizzate in collaborazione con **Federbio**. Chiudono il palinsesto i numerosi focus organizzati da consorzi, espositori e associazioni senza dimenticare i vari workshop di caratura internazionale.

Grand Tasting Vinitaly. Riflettori puntati sul panel delle super degustazioni firmate Vinitaly che quest'anno parte da *"The Grammar of Tannin"*, l'esplorazione della texture dei tannini a cura del MW Gabriele Gorelli (lunedì 7 aprile, ore 11, Sala Tulipano Palaexpo). Martedì 8 aprile si prosegue in contemporanea con *"I diversamente autoctoni: quando la scienza e la passione riscrivono le regole"* (ore 15, Sala Argento | Palaexpo) condotto da Riccardo Cotarella e *"Made in Italy: Vini Nuovi, Innovativi, Sperimentali o Rari che non avete mai provato"* (ore 15, Sala Tulipano | Palaexpo), l'approfondimento guidato da uno dei più esperti *wine writer* mondiali Ian D'Agata che conduce anche il Grand Tasting conclusivo *"Dal Nord al Sud, i più Grandi Vini Bianchi d'Italia"* (mercoledì 9 aprile, ore 11, Sala Argento).

Walk around tasting, degustazioni e Tasting Ex... Press. Ad alzare il sipario sul programma generale delle degustazioni, come da tradizione, il *walk around tasting* dei Tre Bicchieri 2025 del **Gambero Rosso** (domenica 6 aprile dalle 11.30 alle 16.30 in Sala Argento | Palaexpo). Si fa *"Il Giro del Mondo in 60 Minuti: Un Blind Tasting tra i Grandi Vini del Pianeta"* con l'appuntamento della wine educator Cristina Mercuri (6 aprile, evento riservato su invito), per poi passare ai **Grandi rossi della guida i "100 migliori vini e vignaioli d'Italia" del Corriere della Sera** realizzata dal vicedirettore della testata Luciano Ferraro, che guida il tasting a Verona, e il critico enologico di fama mondiale James Suckling (6 aprile, ore 15, Sala Tulipano Palaexpo). Si prosegue con la novità 2025 firmata **Raw Wine** che lunedì 7 aprile (9.30-17.30, Sala Argento Palaexpo) porta in assaggio una selezione di vini artigianali, naturali e a minimo intervento e **Ais** con il *walk around tasting* dedicato ai **vini Passepartout di Vitae** 2025 con 100 aziende presenti (mercoledì 9 aprile dalle 10 alle 15 in Sala Tulipano | Palaexpo, riservato ai soci Ais). Sul fronte dei **Tasting... Ex Press** condotti dalla **stampa**

estera in collaborazione con Vinality si parte domenica 6 aprile con *“Discovering Italy’s Old Vines: A Masterclass with Sarah Abbott MW”* di **International Wine & Spirit Competition** (ore 11, Sala A Padiglione 10) per proseguire con *“Top Italian reds: A taste of DWWA excellence”* di Decanter (ore 15, Sala A | Padiglione 10) e *“Volcanic Rhythm A Dance with Fire & Wine”* di **Vinum** (ore 15, Sala B Padiglione 10). Lunedì 7 aprile è il turno di *“Meininger’s Mundus Vini Spring Tasting non-alcoholic wines - Best of”* dell’omonima rivista (ore 15, Sala A | Padiglione 10) e **The Drink Business** con *Contemporary Italian Rosé up-close: a tasting and masterclass* (ore 15, Sala B | Padiglione 10). In chiusura, *“Top Welschrieslings and comparison with international varietals froms Slovenia”* di **Revija Vino** (martedì 8 aprile, ore 11, Sala A | Padiglione 10), *“Blancs de Blancs Champagnes”* di **Gilbert&Gaillard** (8 aprile, ore 15 – Sala A | Padiglione 10) oltre al consueto **Seminario Veronelli** dedicato ai Sole della Guida Oro i vini di Veronelli 2025 (8 aprile, ore 15 – Sala B | Padiglione 10).

Workshop internazionali (spazi Wine2digital). Il seminario condotto da Attilio Scienza e dal MW Andrea Lonardi *“Telling the story of wine through metaphor (anguish, borders, journey)”* di domenica 6 aprile (ore 10, wine2digital Main Stage) taglia il nastro dei workshop internazionali. Seguono gli appuntamenti diffusi di **Wine Spectator** che vedranno il senior editor Bruce Sanderson presentare il Timorasso (6 aprile ore 10:30, Sala Via) e il Brunello di Montalcino (7 aprile ore 14.30, Sala VIA) mentre spetta alla senior editor Alison Napjus l’introduzione al Carmignano (6 aprile, ore 14.30, Sala Via) e all’Etna Bianco (7 aprile, ore 10.30 – Sala VIA). Breve salto sulla West Coast con *“California to California”*, l’appuntamento guidato dal MW Lonardi e della giornalista americana Jessica Dupuy (6 aprile, ore 15, wine2digital Main Stage) prima di ritornare in Italia con *“Refreshing Reds: Exploring Italy’s Vibrant, Chill-Worthy Wines”*, il focus sui rossi italiani del giornalista di **Wine Enthusiast** Jeff Porter (7 aprile, ore 14.30, wine2digital Main Stage). Si parla invece di bianchi con *“Piemonte’s white wines: an accelerating trend”* del wine writer David Way (8 aprile, ore 13.30, wine2digital Main Stage). Confermato, infine, anche per il 2025 l’appuntamento con *“Iconic Women in Italian Wine”* che quest’anno si concentra sul Barolo (7 aprile, ore 13, wine2digital Main Stage).

Assaggi dal globo. I vigneti del mondo si danno appuntamento con una serie di degustazioni nelle sale Orchidea e Iris del Palaexpo. Nei calici, da domenica a martedì, i vini provenienti da Francia, Albania, Serbia, Slovenia, Sudafrica e Ungheria. Spazio anche alle produzioni di Champagne.

MicroMega Wines. Il padiglione C diventa il punto di riferimento per le masterclass di MicroMega Wines, l’area di Vinality pensata per la promozione delle piccole produzioni ad alto tasso qualitativo. Si comincia domenica 6 aprile con *“I grandi vitigni autoctoni d’Italia e i loro vini, pt.1”* (ore 13.30) e *“Cannonau e Grantaza di Mamojada, due vitigni locali e unici per un territorio altrettanto locale e unico”* (ore 15.30). Lunedì 7 aprile spazio a *“Terroir e tecnica”* (ore 13.30) mentre *“Nord e Sud, i grandi vitigni autoctoni d’Italia e i loro vini pt.2”* è l’ultimo appuntamento in agenda (martedì 8 aprile, ore 13.15).

Area media corporate e prodotto

Responsabile Carlo Alberto Delaini: delaini@veronafiere.it | 0458298290

Responsabile ufficio stampa Francesco Marchi: marchi@veronafiere.it | 0458298350

Ufficio stampa:

Deborah Begali: begali@veronafiere.it | 0458298427; **Cecilia Bosaro:** bosaro@veronafiere.it | 0458298805; **Giorgia Dusi:** dusi@veronafiere.it | 0458298210; **Laura Girardi:** girardi@veronafiere.it | 0458298242

Ispropress

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

Facebook @veronafiere | Instagram @veronafierespa | LinkedIn @veronafiere

Comunicato stampa

VINITALY MIXOLOGY: L'ARTE DELLA MISCELAZIONE STRIZZA L'OCCHIO AI DEALCOLATI E TORNA IN HALL C CON ESPOSITORI RADDOPPIATI

Verona, 6-9 aprile 2025. La **Mixology** torna a Vinitaly con Bartenders Group Italia e, per la 57^a edizione del Salone internazionale dei vini e distillati (Veronafiere, 6-9 aprile), inaugura lo **"0 Alcohol Cocktail Bar"** con proposte interamente dedicate alla miscelazione alcohol-free (8 aziende con 14 vini NoLo). Nello shaker della Hall C, oltre alle ultime tendenze e novità per il comparto, 35 espositori (il doppio rispetto all'edizione 2024), provenienti anche da Canada e Olanda, ma anche un intenso programma di masterclass e workshop guidati dagli esperti del settore. In degustazione al **"Cocktail Bar Mixology"** e allo **"0 Alcohol Cocktail Bar"**, le ricette personalizzate realizzate con le etichette dei brand in esposizione.

Sul fronte del programma, si parte domenica 6 aprile nel segno dei **"Three Cents -The science of long drinks"**, un excursus su come le soda hanno cambiato le nostre abitudini e dato i natali ai long drink di oggi (ore 12.30), per passare poi a **"Food pairing & cocktails"** (ore 14.30) con una panoramica sulle regole fondamentali per l'abbinamento cibo-cocktail. **"Miscelazione social vs miscelazione reale"** è invece il focus del pomeriggio della prima giornata (ore 16.30, in collaborazione con Campari), un fact-checking su cosa sia vero, storicamente attendibile e importante conoscere nella miriade di nozioni che circolano online. Apre il palinsesto del lunedì la masterclass della **"Distilleria Andrea Da Ponte: l'arte dell'infusione da una nuova prospettiva"** (7/4, ore 11), un viaggio alla scoperta di un nuovo infuso che unisce il cuore delle Prealpi Trevigiane all'arte raffinata della distillazione e dell'infusione delle materie prime. Si prosegue con **"Shōchū: alla scoperta dell'essenza della distillazione giapponese che conquista l'Italia"** proposto da Sake Company (12.30) e dedicato al distillato tra i più ricercati e in voga del momento. Grappa Nonino, il brand che ha rivoluzionato il mondo della distillazione a base spirits in Italia e nel mondo, è invece protagonista della sessione **"Miscelare con Nonino: quando lo spirito è libero. Edoardo Nono e Antonella Nonino"** (ore 14.30). **Pernod Ricard Italia** porta infine un approfondimento su **"Terroir: dalla cultura dell'Agave di Altos alla varietà degli ingredienti territoriali di 207 Amaro Locale. Un viaggio di sapori tra Messico e Italia con Pernod Ricard"** (ore 16.30). Il connubio cocktail-social media torna al centro del dibattito martedì (8/4, ore 11) con la masterclass organizzata dal Consorzio dell'Asti Docg, un affondo sui **"Social media cocktail: Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg nella mixology"**. Il timone della Mixology passa poi a **"Sostenibilità e cocktail design"** (ore 12.30), per imparare a creare cocktail a impatto zero con ingredienti green. Chiudono il programma delle masterclass nella giornata di mercoledì 9 aprile le **"Infusioni alternative in ristorazione"** di Ferri dal 1905 (ore 11).

Riflettori accesi anche su uno dei temi più attuali, quello dei prodotti **NoLo**, protagonisti nel pomeriggio di martedì 8 aprile di **"La nuova frontiera della mixology! No alcol cocktails"** (ore 14.30, organizzato con Zeroalcol.com, Nohadrinks.com), una "prova sul campo" che fa eco agli appuntamenti istituzionali di Vinitaly e Unione italiana vini dedicati a **"Zero alcol e attese del mercato"** (martedì 8/4, ore 10.30, Sala Puccini – Centro Congressi Arena) e **"Tecnologia 0.0: produzione e innovazione a confronto"** (mercoledì 9/4, ore 10.30, Sala Bellini – Centro Congressi Arena). E proprio alla *mixology sober curious* è dedicato lo **"0 Alcohol Cocktail Bar"**, novità dell'edizione 2025 che vede protagoniste 14 referenze di 8 aziende partecipanti. In programma anche un *walk-around tasting* con i buyer esteri specializzati selezionati da Veronafiere (martedì 8 aprile, ore 16.15).

Area media corporate e prodotto

Responsabile Carlo Alberto Delaini: delaini@veronafiere.it | 0458298290

Responsabile ufficio stampa Francesco Marchi: marchi@veronafiere.it | 0458298350

Ufficio stampa:

Deborah Begali: begali@veronafiere.it | 0458298427; **Cecilia Bosaro:** bosaro@veronafiere.it | 0458298805; **Giorgia Dusi:** dusi@veronafiere.it | 0458298210; **Laura Girardi:** girardi@veronafiere.it | 0458298242

Ispropress

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

VINITALY 2025: LE ALTRE INIZIATIVE E AREE TEMATICHE

VINITALY BIO (Pad. C)

Sono 101 le aziende partecipanti a Vinitaly Bio 2025. Uno spazio che contempla una sala degustazioni con un calendario organizzato da Federbio, oltre a un matching b2b con buyer esteri profilati su questo segmento dell'offerta. Mentre l'Enoteca Bio, lo spazio per scoprire in un'unica area vini di aziende espositrici in altri padiglioni di Vinitaly, conta 30 etichette.

AMPHORA REVOLUTION (Pad. 8 – A8/A9)

Amphora è l'offerta esclusiva dei vini prodotti e affinati in anfore e giare di terracotta, presente a Vinitaly con 22 aziende. Una iniziativa che nasce dalla collaborazione tra Merano WineFestival, The WineHunter Helmut Koecher e Veronafiere. Una tecnica antica, nata in Georgia 8.000 anni fa, che oggi sta vivendo una rinascita a livello internazionale. Spazio anche all'Enoteca Amphora, realizzata da Gourmet's International in collaborazione con Vinitaly.

RAW WINE (Palaexpo, sala Argento piano -1, 6 e 7 aprile)

Naturali, organici e biodinamici. I Raw Wine trovano casa a Vinitaly 2025 con circa 140 produttori da 10 Paesi (Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Austria, Repubblica Ceca, Georgia, Germania, Giappone e Slovenia). Due gli appuntamenti in calendario: **“Want to make great wine? Plant a forest! How quality, terroir-driven wine demands vibrantly alive soils and a biodiverse environment”**, la masterclass guidata da Isabelle Legeron (MW), domenica 6 aprile dalle 14.30 e il tasting full immersion con i produttori in programma il 7 aprile, dalle 9.30 alle 17.30. L'iniziativa rientra nell'ambito dell'accordo Veronafiere-Raw wine, la comunità globale di produttori di vino naturale, biologico, biodinamico e a basso intervento.

XCELLENT BEERS (Hall I)

Sono 25 le aziende partecipanti al format dedicato alle produzioni brassicole nazionali e internazionali. In programma, dal 6 all'8 aprile, tasting e abbinamenti food & beer per buyer esteri e operatori del settore. Due i convegni in calendario: **“Fra low alcol e zero alcol nuove tendenze; opportunità e rischi per il settore brassicolo (e non solo)”** (lunedì 7 aprile, ore 14) e **“Pinte consapevoli: un decalogo per bere meglio”** a cura delle Donne della Birra (martedì 8 aprile, ore 14.30). Mentre sempre lunedì 7 aprile, alle 15.30, si svolgerà la premiazione dei *publicans*: gestori di pub e birrerie premiati da Veronafiere e protagonisti nella distribuzione e valorizzazione della birra. Inaugurazione del Salone: lunedì 7 aprile, ore 12.

26° ENOLITECH (Pad. F)

Focus sulle novità tecnologiche applicate alla filiera del vino al 26° Enolitech, il Salone internazionale dell'innovazione tecnologica applicata alla vitivinicoltura, alla birra e al beverage che si svolge in contemporanea a Vinitaly. Sono 150 gli espositori presenti per un'offerta che abbraccia le soluzioni tecniche, hi-tech e digital dalla vigna alla cantina. Un percorso espositivo completo che comprende

anche arredi, accessori, strumenti e oggettistica in vetro per enoteche, ristorazione e per le stesse cantine.

VINITALY'S GOURMET EXPERIENCE

- ⇒ **Ristorante d'autore: celebrating sport by Infront** (1° piano Palaexpo, dalle 11.30 alle 18). Vino, cibo e...sport. È il trinomio che quest'anno caratterizza il tradizionale Ristorante d'autore di Veronafiere, e che vuole raccontare la connessione tra il mondo dello sport e quello del vino, compagno insostituibile nelle più importanti celebrazioni e vittorie sportive dei migliori campioni. Gestito da Infront, azienda leader nella gestione di grandi eventi, il Ristorante d'autore ospiterà nel corso della rassegna anche alcuni vertici delle principali Federazioni e Leghe sportive così come leggende e atleti. Tra gli eventi anche una mostra di opere realizzate per Vinitaly 2025 dall'artista Alessandro Paglia. "*Victoria*", questo il nome dell'opera, sarà una video installazione in Loop realizzata da Infront per mostrare tutti i migliori momenti sportivi delle ultime stagioni.
- ⇒ **Ristorante Momenti d'autore** (1° piano galleria dei Signori, Pad. 11-12 dalle 12.30 alle 15.30). È l'offerta enogastronomica di Veronafiere in collaborazione con i grandi chef italiani dell'Associazione JRE – Jeunes Restaurateurs d'Europe. Gli chef: **Federico Beretta**, Ristorante Feel Como (6 aprile), **Roberto Tonola**, Ristorante Lanterna Verde - Chiavenna (7 aprile), **Ruggero Doronzo**, Ristorante Bacco – Barletta (8 aprile) e **Fabio Mecchina**, Soul Restaurant – Legnano, Milano (9 aprile). Wine partner: Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco.
- ⇒ **Street Food Gourmet** (area I esterna Pad.1). Un format, 4 progetti esclusivi e 4 idee di cucina firmati da chef Alessandro Pipero (Ristorante Pipero - Roma - 1 Stella Michelin); chef Mattia Bianchi (Ristorante Villa Amistà Byblos Art Hotel – Verona - 1 Stella Michelin); e dai Jeunes Restaurateurs D'Europe e da Bartender Italia – Cocktails & Spirit.
- ⇒ **Food Park** (area esterna H). Le tipicità regionali sono le protagoniste del Food Park a Vinitaly 2025 con le proposte *Da Franziska* (cucina tipica altoatesina); *Pearà on the Road* (veneta) e quella stellata dello chef Massimo Camia del ristorante La Morra (1 Stella Michelin) che propone piatti della tradizione piemontese.
- ⇒ **Speedy Goloso** (area esterna Pad. C), con lo street food maremmano e piatti biologici e pietanze gluten free.

Altre proposte ristorazione stellata a Vinitaly 2025

- ⇒ Ristorante **Al Massimo** (Pad. 1 Emilia Romagna). Il tristellato **Massimo Bottura** porta a Vinitaly, nel padiglione dell'Emilia-Romagna, i piatti della Francese Family e celebra, anche a Verona, i 30 anni della sua **Osteria Francese**.
- ⇒ Arsial – Regione Lazio (Pad. Area A): una celebrazione dei sapori con le proposte firmate dallo chef **Marco Bottega** (1 stella Michelin) nelle giornate del 7/8/9 aprile. Mentre il 6 aprile saranno i piatti di **Doriano Perciballi** della Locanda Dorica (Velletri) a far riscoprire la gioia di stare a tavola anche a Vinitaly.

VIA: VINITALY INTERNATIONAL ACADEMY

Sono attivi in 50 Paesi del pianeta e diffondono il 'verbo' del vino italiano nel mondo. Sono i 430 Italian wine ambassador, di cui 18 Italian wine expert, della Vinitaly international academy, l'istituto di formazione nato nel 2014, divenuto permanente nel 2018, con l'obiettivo di completare l'ecosistema di Vinitaly sui mercati internazionali. Alla sessione d'esame italiana che precede Vinitaly 2025 (dal 27 al 31 marzo) si presenteranno 62 candidati da 29 nazioni. A guidare le delegazioni degli aspiranti *ambassador Via*, quelle provenienti da Giappone (9), Cina (6), Stati Uniti e Regno Unito (5).

Le sessioni pratiche saranno guidate da Sarah Heller MW e nelle giornate del 28 e 29 marzo saranno previsti due seminari tenuti dal Prof. Attilio Scienza, della durata di un'ora e mezza. In totale le sessioni "guidate" hanno 95 vini in degustazione. Inoltre, dal 27 al 30 marzo saranno organizzate undici masterclass condotte dai *Via supporter* (Consorzio Vini Asolo Montello, Consorzio per la Tutela del Franciacorta, Consorzio di Tutela del Conegliano, Valdobbiadene Prosecco Docg, Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella, Consorzio del vino Brunello di Montalcino, Consorzio Tutela Vini Torgiano, Consorzio Tutela Vini Montefalco, Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia, Consorzio Tutela vini Collio, Consorzio Tutela Vini d'Irpinia).

5STARWINES- THE BOOK, 9^ EDIZIONE

5StaWines -The Book, la selezione enologica di Veronafiere-Vinitaly raggiunge la 9^ edizione con oltre 2.200 vini da più di 600 cantine pronti a essere giudicati da un panel di 56 giudici esperiti provenienti da Belgio, Cina, Francia, Germania, Italia, Kazakistan, Kenya, Spagna, Paesi Bassi, Stati Uniti, Canada, Regno Unito, Sud Africa, Hong Kong, Giappone e Australia. A loro spetta il compito di valutare e scegliere i vini a cui attribuire un punteggio almeno 90/100 che entreranno a far parte del Book 2025 (selezioni dall'1 al 3 aprile e annuncio dei vini iscritti nella pubblicazione nel corso di Vinitaly).

LE PROSSIME TAPPE INTERNAZIONALI DI VINITALY

Wine South America (Bento Gonçalves – Brasile, 6-8 maggio); **Wine to Asia** (Shenzhen, 9-11 maggio); **Vinitaly Kazakistan Roadshow** (Almaty, 7 luglio); **Vinitaly China Roadshow** (15-17-19 settembre, Pechino, Wuhan e Chengdu); **Vinitaly.USA** (Chicago, 5 e 6 ottobre) e **Vinitaly @ Wine Vision** (Belgrado, 22-25 novembre).

Area media corporate e prodotto

Responsabile Carlo Alberto Delaini: delaini@veronafiere.it | 0458298290

Responsabile ufficio stampa Francesco Marchi: marchi@veronafiere.it | 0458298350

Ufficio stampa:

Deborah Begali: begali@veronafiere.it | 0458298427; **Cecilia Bosaro:** bosaro@veronafiere.it | 0458298805; **Giorgia Dusi:** dusi@veronafiere.it | 0458298210; **Laura Girardi:** girardi@veronafiere.it | 0458298242

Ispropress

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

Facebook @veronafiere | Instagram @veronafierespa | LinkedIn @veronafiere

Comunicato stampa

QUATTROCENTO CANDIDATURE AL VINITALY DESIGN AWARD 2025. I VINCITORI SARANNO SVELATI IL 5 APRILE AL TEATRO RISTORI DI VERONA

A GAVINO SANNA IL PREMIO ALLA CARRIERA

Verona, 6-9 aprile 2025. Sono 400 i progetti candidati al Vinitaly Design Award di quest'anno, 65 in più rispetto alla scorsa edizione. Entra così nel vivo la selezione che, dopo aver individuato gli otto finalisti per ciascuna categoria, culminerà con lo svelamento dei vincitori del premio sabato 5 aprile al Teatro Ristori di Verona.

Nel frattempo, la giuria ha svelato il **Premio alla Carriera 2025** che sarà assegnato a **Gavino Sanna**, figura di riferimento della comunicazione pubblicitaria e del design italiano. Dopo aver affinato il suo talento negli Stati Uniti, lavorando con Andy Warhol e firmando alcune tra le più celebri campagne pubblicitarie per brand come Barilla, Mulino Bianco, Fiat e Giovanni Rana, Sanna è tornato in Italia, lasciando un'impronta indelebile nel settore. Con la stessa passione e visione che hanno caratterizzato tutta la sua carriera, dal 2006 si dedica al mondo del vino con la cantina Mesa, oggi parte del Gruppo Herita. La sua presenza alla serata di premiazione renderà l'evento ancora più speciale, unendo il mondo del design a quello della grande comunicazione.

Sotto la direzione artistica del pluripremiato designer **Mario Di Paolo**, il concorso di **Veronafiere** dedicato al packaging di vini, distillati, birre e oli extravergini di oliva si presenta quest'anno con 30 membri della Giuria – 5 in più rispetto al 2024 – e l'introduzione di 4 nuove categorie: Concept, Timeless Wines, Illustrated Wines e Restyling Wines. Per ogni sezione saranno assegnati 4 trofei: **Black, Gold, Silver e Bronze**. Verranno, inoltre, attribuiti 11 premi speciali: *"Best in Show"*, *"Agency of the Year"*, *"Best use of Paper by Fedrigoni"*, *"Best use of Embellishments by Luxoro"*, *"Best use of Closures by Guala Closures"*, *"Best use of Glass by Vetreria Etrusca"*, *"Best Innovation"*, *"Best Coordinated Image"*, *"Best Gdo Label"*, *"Best Illustration"*, *"Best Use Of Color"*.

Partner e sponsor di Vinitaly Design Award 2025: Fedrigoni, Luxoro, Guala Closures, Vetreria Etrusca, Cartes, Pozzoli, Sanfaustino e Relegno, Atiu, F.lli Magro, Amorim e Grafiche Antiga.

Area media corporate e prodotto

Responsabile Carlo Alberto Delaini: delaini@veronafiere.it | 0458298290

Responsabile ufficio stampa Francesco Marchi: marchi@veronafiere.it | 0458298350

Ufficio stampa:

Deborah Begali: begali@veronafiere.it | 0458298427; **Cecilia Bosaro:** bosaro@veronafiere.it | 0458298805; **Giorgia**

Dusi: dusi@veronafiere.it | 0458298210; **Laura Girardi:** girardi@veronafiere.it | 0458298242

ispropress

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

Facebook @veronafiere | Instagram @veronafierespa | LinkedIn @veronafiere

Comunicato stampa

TORNA VINITALY AND THE CITY, LA PASSIONE DEI WINELOVER FA BATTERE IL CUORE DI VERONA

DAL 4 al 6 APRILE OLTRE 70 EVENTI TRA ARTE, CULTURA, DEGUSTAZIONI, MASTERCLASS E WINE TALK

Verona, 4-6 aprile 2025. Torna dal 4 al 6 aprile **Vinality and the City**, l'anima *pop* del Salone internazionale dei vini e distillati che, ogni anno, chiama a raccolta a Verona **wine lover** e appassionati di tutta Italia per una tre giorni all'insegna del buon vino. Il fuori salone di Vinality, che si estende nel suggestivo triangolo che comprende Piazza dei Signori (con la Loggia di Fra Giocondo e la Loggia Antica), Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale, luoghi simbolo della città patrimonio Unesco, conta già **oltre 70 appuntamenti** tra degustazioni, masterclass, conferenze, incontri e visite guidate.

Un'Italia enogastronomica in miniatura

Con un itinerario che collega simbolicamente l'Italia dalla capitale del vino veronese alla punta dello Stivale, Vinality and the City vedrà protagonista il vino in tutte le sue sfaccettature. In Piazza dei Signori è il **Consorzio Tutela Doc delle Venezie** a presidiare la Loggia di Fra' Giocondo, mentre l'**Area Mixology** nella Loggia Antica vedrà brand come Bartenders, Molinari, Marcati, Nespresso, Italian Wine Brands, San Pellegrino, 9 di Dante, Fiol, Martini e Campari presentare i nuovi trend della miscelazione. La **Lounge Banca Passadore**, al centro della piazza, fa invece da baricentro per l'esperienza di una degustazione immersa nell'arte e nella storia. Il viaggio prosegue nel Cortile Mercato Vecchio con le proposte della **Regione Calabria** e della **Regione Sardegna**, mentre al Cortile del Tribunale è possibile degustare, oltre alla selezione di etichette dalla Guida Vini d'Italia 2025 del **Gambero Rosso** (di cui molte premiate con i Tre Bicchieri), anche i vini della **Regione Campania** e dell'**Enoteca Esselunga**. Qui si trovano anche i piatti firmati dalla **Fiera del Riso** come i tradizionali Riso all'isolana e all'Amarone della Valpolicella DOCG, oltre a quelli alle Mele della Val di Non e Prosecco Doc e agli Arancini di riso. Completa il tour – non solo enogastronomico ma anche culturale – la Lounge Affreschi, che ospiterà l'**Assessorato dei Beni Culturali e Identità Siciliane** per la promozione di Agrigento Capitale della Cultura 2025 e dei parchi archeologici siciliani. Svetta sulla Torre dei Lamberti, infine, il **Consorzio Tutela Lugana Doc**.

Una maratona di appuntamenti tra Wine Talks e degustazioni

Si parte venerdì 4 aprile con il taglio del nastro nella Loggia di Fra Giocondo (Piazza dei Signori, ore 18). Nei calici l'official wine dell'evento, il **Teàtrico Castello di Meleto Classico 1256 – Metodo classico toscano**, un Classico che sfida le convenzioni, frutto di un affinamento sui lieviti di almeno 4 anni, ottenuto esclusivamente da uve Sangiovese coltivate oltre 400 m s.l.m. nel cuore di Gaiole in Chianti.

Sul fronte del programma, si tengono nella giornata di sabato le **masterclass** – su invito – della Regione Campania (5/4, ore 15, Sala Consiliare del Palazzo della Provincia) e della Regione Calabria (5/4, ore 17.30 e 20), mentre si articolano su tutti i tre giorni i **Wine Talk di Sissi Baratella** (Lounge Flover di Cortile Mercato Vecchio, in italiano e inglese), con verticali sui vini calabresi (4/4, ore 18.30; 5/4, ore 15); "Italian wine brands a tutto Veneto" (4/4, 19.30); "Wine Talk Garda Doc: nel nome del vitigno. Vini sinonimo di luce, vento e acqua del Lago di Garda" (4/4, 20.30); "All you need is Gavi: il bianco piemontese versatile e contemporaneo" (5/4, ore 16.45); "Conegliano Valdobbiadene, extra-ordinary young" (5/4, 18.15); "Prosecco Superiore Valdobbiadene Canevel: Masi, nel nome del Setàge" (5/4, ore 19.30); "Marisa Cuomo: vini che raccontano il sole, il vento e la roccia della Costiera Amalfitana" (5/4, ore 20.45); "Born in Sardinia" (6/4, ore 15 e 18.15); "Barbanera – tutte le sfumature del Sangiovese" (6/4, ore 16.45); "Valpolicella +100. A 100 anni dalla fondazione del consorzio la denominazione veronese di soli vini rossi si racconta più moderna che mai" (6/4, ore 19.30).

Tra i tasting, torna anche "**Hellas in wine**", la serie di degustazioni in programma all'Hellas Store che si terranno tutti giorni della rassegna (4/4 dalle ore 18; 5-6/4 dalle ore 16).

Sabato 5 aprile (ore 15, Loggia di Fra' Giocondo) si svelano in anteprima i vincitori del **Premio Diapason 2025**, con i riconoscimenti della Guida Bollizine 2026 di Tommaso Caporale. Tra i premiati, i vini spumanti "più intonati" d'Italia, campionati secondo il "metodo Caporale".

Arte, storia e contaminazioni

Tornano poi ad animare il palco della Loggia di Fra' Giocondo gli **incontri letterari** realizzati in collaborazione con **Feltrinelli Librerie**, ma anche gli appuntamenti curati da Fisar, con un focus su "FISAR winetelling – Enoturisti per caso" (5/4, ore 19.30), e dall'associazione **Rivela**, che quest'anno presenta "Intagli di Luce, Canti di Vite: Il Coro Silenzioso di Fra Giovanni da Verona" (6/4, ore 15). Si accendono i riflettori anche sulla nuova stagione di **B.E.V.I. – L'Arte del Vinificare**, la prima e unica serie TV sull'arte nel mondo del vino, in onda su Sky Arte e in streaming su Now (6/4, ore 19, Loggia di Fra' Giocondo). Tra gli appuntamenti serali più attesi, gli **spettacoli** della Regione Sicilia (area foyer della Lounge Affreschi), la **serata pizza** della Regione Campania per il sabato sera (ore 19, Cortile del Tribunale), e il **party "Valpolicella Vibes: la freschezza da scoprire"** (6/4, ore 21, Cortile Mercato Vecchio, su invito), organizzato dal **gruppo giovani del Consorzio Tutela Vini Valpolicella** in occasione dei 100 anni del Consorzio. **"The Soundtruck by The Riff"** è la colonna sonora che accompagnerà le serate della manifestazione con una playlist appositamente selezionata dal cocktail restaurant di Benny Benassi e Fabio Volo, mentre sarà la dj **Emma Stokholma** la star dell'evento organizzato da Rai Radio2, Rai Com e Regione Calabria sabato sera (5/4 ore 21) in Piazza dei Signori.

Le **visite guidate alla scoperta della città** – realizzate con l'associazione **Archeonaute** – interessano l'area archeologica di Corte Sgarzerie (4/4, ore 18 e 21; 5/4, ore 17 e 21), la Villa Romana di Valdonega (6/4, ore 11) e Verona Sotterranea (6/4, ore 15). Sarà inoltre possibile visitare il Salone delle Feste di Palazzo Balladoro (4/4, ore 18; 5/4, ore 16; 6/4, ore 16), il Museo archeologico nazionale (5/4, ore 15; 6/4, ore 11 e 15), "le piazze del potere tra Comune e Signoria Scaligera" (5/4, ore 16 e 18.30).

In collaborazione con **Coin Excelsior Verona**, la bellezza si trasferisce dal calice al make-up: durante la manifestazione è infatti possibile prenotare una sessione con una truccatrice professionista (4/4 ore 18, 5-6/4 dalle 11 alle 19) per un look **"Red Wine Make Up"** interamente ispirato ai colori del vino rosso e ancora imparare a fare l'impasto perfetto per la pizza con Gemma Pizzeria (5/4 dalle 17,30 alle 20). Sempre Coin Excelsior Verona propone **"Wine in Art"** (5/4, dalle 17.30 alle 20), la presentazione in esclusiva della collezione di opere dipinte con il vino dell'artista Paola Blàzquez, un omaggio al vino come materia viva, che evolve e respira proprio come l'arte.

Durante i tre giorni della rassegna, l'anima fusion di **Amo Bistrot** propone ai wine lover di Vinality and the city la degustazione "Amo l'Oriente", un abbinamento insolito tra i sapori dell'oriente e tapas (4/4, ore 18; 5-6/4 ore 17).

Vinality and the City è aperto con il seguente orario: **venerdì 4 aprile dalle 18 alle 23, sabato 5 e domenica 6 dalle 15 alle 23**. I carnet degustazioni sono acquistabili online fino al 3 aprile al costo di 16,50 euro, durante i giorni dell'evento si potranno acquistare online e presso le casse di Piazza dei Signori a 20 euro.

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

Official Partner: **Generali | Cattolica, Banca Passadore, Vip Energy, Ploom, Volkswagen.**

Official wine 2025: **Teàtrico Castello di Meleto Classico 1256 - Metodo classico toscano.**

Area media corporate e prodotto

Responsabile Carlo Alberto Delaini: delaini@veronafiere.it | 0458298290

Responsabile ufficio stampa Francesco Marchi: marchi@veronafiere.it | 0458298350

Ufficio stampa:

Deborah Begali: begali@veronafiere.it | 0458298427; **Cecilia Bosaro:** bosaro@veronafiere.it | 0458298805; **Giorgia**

Dusi: dusi@veronafiere.it | 0458298210; **Laura Girardi:** girardi@veronafiere.it | 0458298242

Ispropress:

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

Facebook @veronafiere | Instagram @veronafierespa | LinkedIn @veronafiere

Comunicato stampa

VINITALY OPERAWINE 2025: SVELATI I 131 VINI DELLA SUPER DEGUSTAZIONE IN PROGRAMMA IL 5 APRILE ALLE GALLERIE MERCATALI

Verona, 6-9 aprile 2025. Svelati i 131 vini della super degustazione della 14^a edizione di Vinitaly OperaWine, in programma sabato 5 aprile alle Gallerie Mercatali a Verona (cerimonia di apertura alle ore 13.15, Grand Tasting dalle 14.30 alle 17.30). Nei calici dell'evento prologo, riservato a operatori e stampa nazionale e internazionale (su invito), le 131 etichette di altrettante aziende portabandiera del made in Italy enologico negli States e non solo, selezionate da Wine Spectator, partner di Veronafiere-Vinitaly nell'unico evento organizzato dall'influente magazine fuori dal territorio americano.

Sul podio delle regioni, Toscana (36), Piemonte (19) e Veneto (18) guidano la parata dei produttori a Vinitaly OperaWine 2025, seguite da Sicilia (11) e Campania (7). Mentre nella lista di Wine Spectator, Barolo (16), Brunello (11), Chianti Classico e Amarone della Valpolicella (9 referenze ciascuno) sono le denominazioni alfiere e apripista sui mercati internazionali.

<https://www.vinitaly.com/eventi/operawine/operawine-2025/>

Area media corporate e prodotto

Responsabile Carlo Alberto Delaini: delaini@veronafiere.it | 0458298290

Responsabile ufficio stampa Francesco Marchi: marchi@veronafiere.it | 0458298350

Ufficio stampa:

Deborah Begali: begali@veronafiere.it | 0458298427; **Cecilia Bosaro:** bosaro@veronafiere.it | 0458298805;

Giorgia Dusi: dusi@veronafiere.it | 0458298210; **Laura Girardi:** girardi@veronafiere.it | 0458298242

Ispropress

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

Facebook @veronafiere | Instagram @veronafierespa | LinkedIn @veronafiere

OPERAWINE LIST 2025:

Abruzzo | Binomio | Montepulciano d'Abruzzo Riserva | 2019

Abruzzo | Masciarelli | Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva | 2019

Basilicata | d'Angelo | Aglianico del Vulture Tecum | 2017

Basilicata | Grifalco | Aglianico del Vulture Grifalco | 2022

Calabria | IPPOLITO1845 | Calabria 160 Anni | 2019

Campania | Colli di Lapio | Fiano di Avellino Romano Clelia | 2022

Campania | Feudi di San Gregorio | Taurasi Piano di Montevergine Riserva | 2016

Campania | Mastroberardino | Greco di Tufo Stilèma Riserva | 2019

Campania | Montevertrano | Colli di Salerno Montevertrano | 2021

Campania | Quintodecimo | Taurasi Grand Cru Luigi Moio Riserva | 2019

Campania | Salvatore Molettieri | Taurasi Vigna Cinque Querce | 2016

Campania | Terredora di Paolo | Taurasi Pago dei Fusi | 2015

Emilia-Romagna | Medici Ermete | Lambrusco Secco Reggiano Concerto | 2023

Friuli/Venezia-Giulia | Bastianich | Chardonnay Friuli Colli Orientali Ape Regina Riserva | 2021

Friuli/Venezia-Giulia | Borgo del Tiglio | Collio Ronco della Chiesa | 2022

Friuli/Venezia-Giulia | Jermann | Venezia-Giulia Capo Martino | 2012

Friuli/Venezia-Giulia | Livio Felluga | Sauvignon Friuli Colli Orientali Potentilla | 2020

Friuli/Venezia-Giulia | Marco Felluga - Russiz Superiore | Collio Russiz Superiore Col Disòre | 1999

Friuli/Venezia-Giulia | Vie di Romans | Sauvignon Blanc Friuli Isonzo Piere | 2022

Lazio | Famiglia Cotarella | Lazio Montiano | 2021

Liguria | Cantine Lunae | Vermentino Colli di Luni-Liguria Etichetta Nera | 2020

Lombardy | ArPePe | Valtellina Superiore Grumello Buon Consiglio Riserva | 2016

Lombardy | Bellavista | Extra Brut Franciacorta Alma Assemblage 1 | NV

Lombardy | Ca' del Bosco | Dosage Zéro Franciacorta Annamaria Clementi Riserva | 2015

Lombardy | Conte Vistarino | Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Bertone | 2018

Lombardy | Berlucchi | Franciacorta Franco Ziliani Riserva | 2011

Lombardy | Nino Negri | Valtellina Superiore Inferno Vigna Ca' Guicciardi | 2019

Marche | Bisci | Verdicchio di Matelica Vigneto Fogliano | 2021

Marche | Garofoli | Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium | 2020

Marche | Umani Ronchi Castelli di Jesi | Verdicchio Riserva Classico Plenio | 2016

Molise | Catabbo Tintilia del Molise | Colle Cervino | 2019

Northeast | Masottina | Brut Conegliano Valdobbiadene Superiore RDO Ponente Rive di Ogliano | 2022

Northeast | Nino Franco | Extra Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore Nodi | 2021

Piedmont | Poderi Aldo Conterno | Barolo Bussia Romirasco | 2015

Piedmont | Cavallotto | Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva | 2018

Piedmont | Ceretto | Barolo Brunate | 2020

Piedmont | Cogno | Barolo Ravera Bricco Pernice | 2015

Piedmont | Bruno Giacosa | Barolo Falletto | 2020

Piedmont | G.B. Burlotto | Barolo Acclivi | 2018

Piedmont | G.D. Vajra | Barolo Ravera | 2016

Piedmont | Giacomo Borgogno & Figli | Barolo Liste | 2019

Piedmont | Mascarello Giuseppe e Figlio | Barolo Monprivato | 2020

Piedmont | Luciano Sandrone | Barolo Le Vigne | 2018

Piedmont | Massolino Vigna Rionda | Barolo Vigna Rionda Riserva | 2013

Piedmont | Oddero Poderi e Cantine | Barolo VignaRionda Riserva | 2018

Piedmont | Paolo Scavino | Barolo Prapò | 2016

Piedmont | Pecchenino | Barolo Bussia | 2012

Piedmont | Pio Cesare | Barbaresco | 2012

Piedmont | Produttori del Barbaresco | Barbaresco Pajè Riserva | 2015

Piedmont | Prunotto Barolo Bussia | 2019

Piedmont | Ratti Barolo Rocche dell'Annunziata | 2015

Piedmont | Roagna Barbaresco Pajè | 2019

Puglia | Gianfranco Fino | Primitivo Salento Es Red Label | 2019

Puglia | Masseria Li Veli Primitivo Salento MLV | 2019

Puglia | Tenuta Bocca di Lupo Puglia Tenuta Bocca di Lupo Arso | 2020

In collaboration with



Produced by



Sardinia | Agripunica Isola dei Nuraghi Barrua | 2010

Sardinia | Argiolas Isola dei Nuraghi Turriga | 2020

Sicily | Benanti Etna Bianco Superiore Pietra Marina | 2018

Sicily | Cusumano | Etna Rosso Alta Mora Feudo di Mezzo | 2015

Sicily | Donnafugata | Passito di Pantelleria Ben Ryé Edizione Limitata | 2017

Sicily | Francesco Tornatore | Etna Rosso Pietrarizzo | 2021

Sicily | Feudo Montoni | Sicilia Vrucara | 2019

Sicily | Graci | Etna Bianco Arcurà | 2009

Sicily | Morgante | Nero d'Avola Sicilia Don Antonio Riserva | 2020

Sicily | Pietradolce | Etna Rosso Barbagalli | 2017

Sicily | Planeta | Etna Bianco Contrada Taccione | 2022

Sicily | Tasca d'Almerita | Etna Rosso Tenuta Tascante Contrada Sciaranuova V.V. | 2019

Sicily | Tenuta delle Terre Nere | Etna Rosso San Lorenzo Vecchie Vigne | 2017

Trentino/Alto Adige | Nals Margreid Alto Adige Nama | 2020

Trentino/Alto Adige | Cantina Terlano Sauvignon Blanc Alto Adige Terlano Quarz | 2022

Trentino/Alto Adige | Elena Walch Alto Adige Bianco Beyond the Clouds Grande Cuvée | 2022

Trentino/Alto Adige | Ferrari Trento Brut Trento Perlé | 2001

Trentino/Alto Adige | J. Hofstätter Alto Adige Rosso Barthenau Vigna S. Urbano | 2012

Trentino/Alto Adige | San Leonardo Vigneti delle Dolomiti Red San Leonardo | 2010

Tuscany | Altesino | Brunello di Montalcino Montosoli | 2014

Tuscany | Marchesi Antinori | Bolgheri Superiore Guado al Tasso | 2021

Tuscany | Argiano | Brunello di Montalcino | 2019

Tuscany | Ricasoli | Chianti Classico Gaiole Colledilà Gran Selezione | 2021

Tuscany | Biondi-Santi | Tenuta Greppo Brunello di Montalcino Biondi-Santi Tenuta Greppo | 2018

Tuscany | Boscarelli | Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio | 2020

Tuscany | Canalicchio di Sopra | Brunello di Montalcino La Casaccia | 2016

Tuscany | Caprili | Brunello di Montalcino AdAlberto Riserva | 2018

Tuscany | Carpineto | Vino Nobile di Montepulciano Riserva | 2010

Tuscany | Casanova di Neri | Brunello di Montalcino Cerretalto | 2018

Tuscany | Castellare di Castellina | Toscana I Sodi di San Niccolò | 2020

Tuscany | Banfi | Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva | 2016

In collaboration with



Produced by



Tuscany | Castello di Albola | Chianti Classico Santa Caterina Gran Selezione | 2015

Tuscany | Castello di Ama | Toscana L'Apparita | 2021

Tuscany | Castello di Monsanto | Chianti Classico Vigna Il Poggio Riserva | 2006

Tuscany | Castello di Volpaia | Toscana Rosso Coltassala | 1997

Tuscany | Fèlsina | Chianti Classico Rancia Riserva | 2015

Tuscany | Fontodi Colli della Toscana Centrale | Flaccianello | 2016

Tuscany | Il Poggione | Brunello di Montalcino Vigna Paganelli Riserva | 2016

Tuscany | Isole e Olena | Toscana Cepparello | 2015

Tuscany | Istine | Chianti Classico Vigna Casanova dell'Aia | 2018

Tuscany | Lamole di Lamole | Chianti Classico Vigneto di Campolungo Riserva | 2009

Tuscany | Le Macchiole | Toscana Messorio | 2016

Tuscany | Marchesi Frescobaldi | Costa Toscana White Gorgona | 2023

Tuscany | Mazzei | Toscana Siepi | 2019

Tuscany | Ornellaia | Bolgheri Superiore | 2015

Tuscany | Poggerino | Chianti Classico Bugialla Riserva | 2019

Tuscany | Rocca delle Macie Famiglia Zingarelli | Chianti Classico Sergio Zingarelli Gran Selezione | 2011

Tuscany | Rocca di Montegrossi | Chianti Classico Vigneto San Marcellino Gran Selezione | 2019

Tuscany | San Filippo | Brunello di Montalcino Le Lucére Riserva | 2018

Tuscany | San Giusto a Rentennano | Sangiovese Toscana Percarlo | 2013

Tuscany | Siro Pacenti | Brunello di Montalcino Vecchie Vigne | 2019

Tuscany | Tenuta di Trinoro | Toscana Rosso | 2016

Tuscany | Tenuta San Guido | Vino da Tavola di Toscana - Sassicaia | 1993

Tuscany | Tenuta Sette Ponti | Toscana Oreno | 2015

Tuscany | Valdicava | Brunello di Montalcino Madonna del Piano Riserva 1995

Umbria | Arnaldo Caprai | Montefalco Sagrantino 25 Anni 2010

Umbria | Lungarotti Torgiano | Rubesco Vigna Monticchio Riserva 2001

Umbria | Scacciadiavoli | Montefalco Sagrantino 2016

Umbria | Tabarrini | Montefalco Sagrantino Il Bisbetico Domato 2019

Valle d'Aosta | Les Crêtes | Chardonnay Valle d'Aosta Cuvée Bois 2019

Veneto | Allegrini | Amarone della Valpolicella Classico Fieramonte Riserva | 2013

Veneto | Bertani | Amarone della Valpolicella Classico | 2015

In collaboration with



Produced by



Veneto | Gerardo Cesari | Amarone della Valpolicella Classico Bosan Riserva | 2010

Veneto | Gini | Soave Classico La Froscà | 2015

Veneto | Pieropan | Soave Classico La Rocca | 2017

Veneto | Masi | Amarone della Valpolicella Classico Mazzano | 2003

Veneto | Monte del Frà | Custoza Superiore Cà del Magro | 2021

Veneto | Prà | Soave Classico Colle Sant'Antonio | 2012

Veneto | Anselmi | Veneto White Capitel Croce | 2022

Veneto | Dal Forno Romano | Amarone della Valpolicella | 2016

Veneto | Suavia | Soave Classico Monte Carbonare | 2018

Veneto | Tedeschi | Amarone della Valpolicella Classico La Fabriseria Riserva | 2015

Veneto | Tommasi | Amarone della Valpolicella Classico Ca' Florian Riserva | 2015

Veneto | Bussola Tommaso | Amarone della Valpolicella Classico Riserva | 2013

Veneto | Zenato | Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato Riserva | 2011

Veneto | Zymè | Veneto Harlequin | 2003

In collaboration with



Produced by





27 marzo 2025

Volkswagen Tayron debutta a Vinitaly 2025

- Volkswagen Italia ancora una volta Automotive Partner del Salone internazionale dei vini e distillati, a Veronafiere dal 6 al 9 aprile
- Il SUV Volkswagen con fino a 7 posti accoglie gli operatori specializzati di OperaWine e il pubblico in fiera all'ingresso Cangrande
- Tayron esposta in Piazza dei Signori per il fuorisalone Vinitaly and the City, dal 4 al 6 aprile, e protagonista di maxi-affissioni in tutta la città

Verona – Anche nel 2025 Volkswagen Italia partecipa nella veste di Automotive Partner alla 57° edizione di Vinitaly (6-9 aprile, Veronafiere), il Salone internazionale dei vini e distillati di Verona. Protagonista di quest'anno è l'inedita Tayron, il grande SUV Volkswagen con 5 o 7 posti. Questo nuovo modello si distingue per il suo design autentico, i livelli di comfort ai vertici, le tecnologie avanzate e la sostenibilità della sua gamma ibrida, anche plug-in con oltre 100 km di autonomia elettrica. Addetti e appassionati potranno scoprire da vicino la Tayron, che sarà esposta sia a Veronafiere sia nel cuore di Verona, in occasione del fuorisalone Vinitaly and the City (4-6 aprile) che coinvolge tutta la città.



La Volkswagen Tayron è protagonista a Vinitaly 2025

4.000 cantine. Accanto al Made in Italy enologico e a 140 nazioni, alla 57° edizione di Vinitaly in programma a Veronafiere dal 6 al 9 aprile ci sarà anche la nuova Tayron, l'inedito SUV Volkswagen con fino a sette posti che accoglierà il pubblico all'ingresso Cangrande e sarà esposta anche nell'area food e nelle gallerie tra i padiglioni.

La Volkswagen Tayron sarà anche protagonista all'ingresso delle Gallerie Mercatali per OperaWine, l'evento première che apre Vinitaly e offre agli operatori specializzati di tutto il mondo la possibilità di conoscere i migliori vini italiani. La classifica viene redatta dagli esperti di Wine Spectator, testata che costituisce un'autorità riconosciuta a livello internazionale nel settore vitivinicolo.

Con una lunghezza di circa 4,8 m, la Tayron è caratterizzata da un design da SUV distintivo. Le linee nette ne sottolineano la qualità, una sensazione che caratterizza anche gli interni: qui, il design è dominato da superfici piacevoli al tatto e, a seconda dell'allestimento, da materiali eleganti come ArtVelours Eco (microfibra) e autentico legno a poro aperto, nonché da finiture decorative illuminate.

Passione per la qualità e rispetto per l'Ambiente, sono questi gli elementi al centro della consolidata partnership tra Volkswagen e il Salone Internazionale dei vini e distillati Vinitaly, che si rinnova ancora una volta nel 2025 all'insegna dell'eccellenza e della mobilità sostenibile. Per quattro giorni, l'area principale del quartiere fieristico veronese diventerà il centro internazionale del wine business per

Contatti per i media

VW Italia Press & P.R.

Federico Cara

Tel: +39 348 3108122

federico.cara@volkswagen.it

Per maggiori informazioni:

stampa.volkswagengroup.it

ACCELERATE
DIGITAL: ENERGIZED



Lo spazio a disposizione è generoso: a bordo della Tayron, cinque passeggeri possono usufruire di 885 litri per i bagagli. La gamma italiana propone cinque efficienti motorizzazioni (una turbobenzina mild hybrid, due turbodiesel e due turbobenzina ibride plug-in) e cinque allestimenti.

Le versioni ibride plug-in eHybrid di nuova generazione della Tayron possono raggiungere un'autonomia elettrica WLTP di 121 km e ricaricarsi in corrente continua con potenze fino a 50 kW. Grazie a una nuova strategia ibrida e alla combinazione di tecnologie avanzate, le Tayron eHybrid sono di fatto auto completamente elettriche per l'uso quotidiano. Al contempo consentono di raggiungere un'autonomia totale di oltre 800 km per i viaggi più lunghi, combinando quindi in una sola automobile tutti i vantaggi dell'elettrico e dell'ibrido, senza nessun limite.

La nuova Tayron sarà presente anche a Vinitaly and the City, il fuorisalone dedicato al pubblico e agli appassionati in programma dal 4 al 6 aprile che riempirà il centro storico di Verona con tanti appuntamenti all'insegna dell'eccellenza enologica. L'inedito SUV Volkswagen sarà esposto in piazza dei Signori, nel cuore della città patrimonio Unesco, e sarà inoltre protagonista di speciali maxi-affissioni dedicate in diversi punti di Verona.

Ulteriori dettagli sulla nuova Tayron sono disponibili sul sito ufficiale di Volkswagen Italia www.volkswagen.it

Il marchio Volkswagen ha una presenza globale e produce veicoli in 28 sedi di 12 paesi. Nel 2024, Volkswagen ha consegnato circa 4,8 milioni di automobili. Tra queste, bestseller come la Polo, la T-Roc, la T-Cross, la Golf, la Tiguan e la Passat, nonché i modelli di successo della famiglia ID, completamente elettrica. Attualmente circa 170.000 persone lavorano in Volkswagen in tutto il mondo. Con la sua strategia ACCELERATE, l'azienda porta avanti la sua trasformazione nel marchio più desiderabile per la mobilità sostenibile.

PADIGLIONI HALL	
1	EMILIA ROMAGNA EMILIA ROMAGNA
2	SICILIA e UMBRIA SICILY and UMBRIA
3	TRENTINO e altra provenienza TRENTINO and other locations
4	VENETO VENETO
5	VENETO e altra provenienza VENETO and other locations
6	ALTO ADIGE, FRIULI VENEZIA GIULIA, SLOVENIA e altra provenienza ALTO ADIGE, FRIULI VENEZIA GIULIA, SLOVENIA and other locations
7	MARCHE e altra provenienza MARCHE and other locations
8	SARDEGNA, VENETO e altra provenienza SARDINIA, VENETO and other locations Collettiva FIVI Collective FIVI
9	TOSCANA TUSCANY
10	PIEMONTE, LIGURIA e VALLE D'AOSTA PIEMONTE, LIGURIA and AOSTA VALLEY
11	BASILICATA, MOLISE e PUGLIA BASILICATA, MOLISE and APULIA
12	ABRUZZO, CALABRIA e altra provenienza ABRUZZO, CALABRIA and other locations
PALAE XPO	LOMBARDIA LOMBARDY Ristorante d'Autore: Celebrating Sport By Infront D'Autore Restaurant: Celebrating Sport By Infront Sale Degustazioni Tasting Rooms: Iris - Tulipano - Orchidea - Argento wine4digital CENTRO CONGRESSI PALAEXPO: CONVENTION CENTRE PALAEXPO: Auditorium Verdi, Vivaldi, Saiteri, Respighi e Mozart Business Point: Taste & Buy
A	LAZIO LATIUM
B	CAMPANIA e IRPINIA CAMPANIA and IRPINIA

C	Vinality Bio Vinality MicroMegaWines size quality Vinality Mixology
D	international_wine hall Vini internazionali International wines
F	ENOLITECH TECHNOLOGY & INNOVATION Agrificio Bistrot
H	Food Court
I	XCELLENT WINE WINE

CENTRO SERVIZI SERVICE CENTRE
"CASTELVECCHIO"

Area Stampa Tecnica | Trade Press Area

"DELLE ERBE"

Sala Stampa | Press Room
Area Stampa Tecnica | Trade Press Area

"ARENA"

CENTRO CONGRESSI ARENA: | CONVENTION CENTRE ARENA:
Bellini - Puccini - Rossini
Area Stampa Tecnica | Trade Press Area

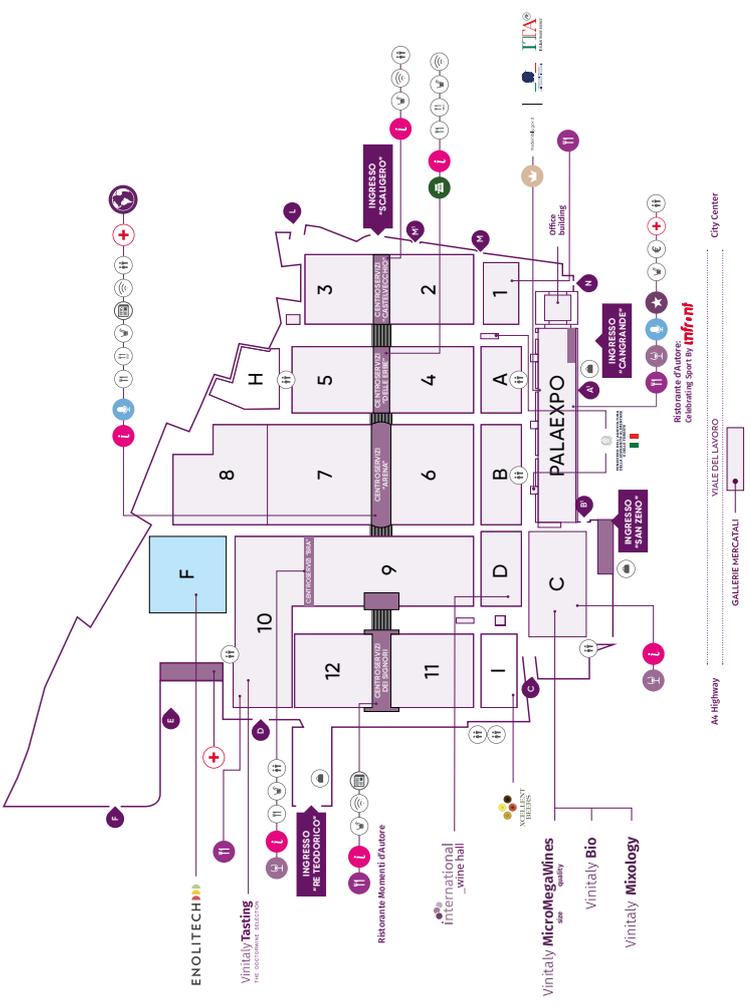
Vinality AROUND THE WORLD

"BRA"

Sale Degustazioni A - B - C | Tasting Rooms A - B - C

"DEI SIGNORI"

Ristorante Momenti d'Autore
Momenti d'Autore Restaurant

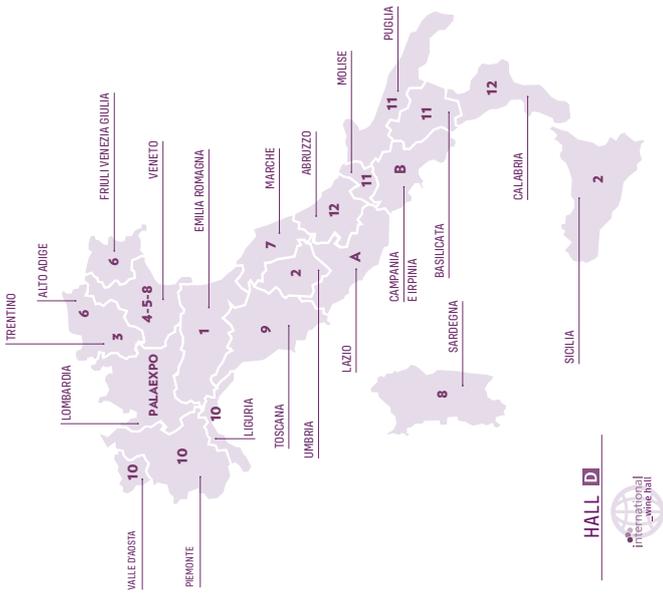


VINITALY: SERVIZI | SERVICES

- Degustazioni | Tastings
- Sala Stampa | Press Room
- Centro Congressi | Convention Centre
- ITA Buyers' Lounge
- Vinality Around The World
- Ristorante | Restaurant
- Info Point Sate: Servizio Assistenza Espositori, Vendita catalogo Exhibitor info Point, Catalogue sales

VERONAFIERE: SERVIZI | SERVICES

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



RISTORAZIONE CATERING

Ristorante d'Arte d'Autore

1° piano Palaexpo
1st floor Palaexpo
+39 045 8298728

Food Court

Area H (Area Esterna Pad. 5 - 8)
(Outdoor Area Hall 5 - 8)

Goloso Restaurant

Take Away by FIC (Federazione Italiana Cuochi)

Pad. Sol
Hall Sol
+39 045 8298803

Club 89

Galleria delle Erbe (Pad. 4-5)
Delle Erbe Gallery (Halls 4-5)

Momenti d'Autore

1° piano Galleria dei Signori (Pad. 11-12)
1st floor Signori Gallery (Halls 11-12)
+39 045 8298703

Sala Otello

Galleria Arena (Pad. 6-7)
Area Gallery (Halls 6-7)

Agribio Bistrot

Pad. Enolitech
Hall Enolitech

Self Service Rigioletto

Galleria Arena (Pad. 6-7)
Area Gallery (Halls 6-7)

Street Food Gourmet

Area I (Area Esterna - Fronte Pad. 11)
(Outdoor Area - In front Hall 11)

Speedy Goloso

Area Esterna Pad. C
Outside Hall C

DEPOSITO BAGAGLI STORAGE-LUGGAGE

9.00 - 19.00 / 9.00 am 7.00 pm

Ingresso | Entrance Cangrande Piccola
+39 045 8298027
Ingresso | Entrance Re Teodorico
Ingresso | Entrance San Zeno

BANCHE BANKS

Banca Intesa - Palaexpo
Banco BPM - Palaexpo "Arena" gallery

POLIZIA DI STATO POLICE

Palaexpo - +39 045 8298011

PRONTO SOCCORSO FIRST AID

Palaexpo - +39 045 8298014

BUS NAVETTE GRATUITE DA/PER VERONAFIERE FREE SHUTTLE BUSES FROM/TO VERONAFIERE

Linea A

Piazza Bra > Corso Porta Nuova > Veronafiere, Via Scopoli
lato muro di cinta VF
Frequenza ogni 20 minuti

Linea B

Stazione Porta Nuova > Viale Piave > Veronafiere, Viale
dell'Agricoltura lato nord uncredit
Frequenza ogni 15 minuti

Linea C

Parcheggio Stadio Bentegodi > Stazione Porta Nuova >
Veronafiere, Viale dell'Agricoltura lato nord uncredit
Frequenza ogni 15 minuti

Linea G

Parcheggio Genovese > Veronafiere, Via Belgio
Frequenza ogni 15 minuti

Linea Aerobus

Aeroporto Valerio Catullo > Veronafiere, Via Scopoli lato
nord pensilina ATV
Frequenza ogni 60 minuti



+39 045 532666

Taxi a tariffa collettiva da Veronafiere
Collective taxi fare from Veronafiere

Costo 1/3 della tariffa urbana
per minimo 3 persone solo su corse urbane nessun
addebito per bagagli
Price 1/3 of the town fare for min. 3 persons
only town fare no charge for luggage



6-8 MAY 2025

Wine South America
Bento Gonçalves

9-11 MAY 2025

Wine To Asia
Shenzhen

7 JULY 2025

Vinitaly Kazakhstan Roadshow
Almaty

15-17-19 SEPTEMBER 2025

Vinitaly China Roadshow
Beijing, Wuhan, Chengdu

OCTOBER 2025

Vinitaly USA
Chicago

22-25 NOVEMBER 2025

Vinitaly @ Wine Vision
Begrade



vinitaly.com

**4-5-6
APRILE
2025**



VERONA IN WINE

HOJ ENIKOVYSBKOO

VINITALYANDTHECITY.COM

Produced by
veronafiere
Food Shows & Events since 1998

Social Veronafiere | Vinitaly

Linkedin @veronafiere | @vinitaly

Facebook @veronafiere | @vinitalyofficial

Instagram @veronafierespa | @vinitalyofficial

Youtube @vinitaly official

Area media corporate e prodotto

Responsabile Carlo Alberto Delaini: delaini@veronafiere.it | 0458298290

Responsabile ufficio stampa Francesco Marchi: marchi@veronafiere.it | 0458298350

Ufficio stampa:

Deborah Begali: begali@veronafiere.it 0458298427

Cecilia Bosaro: bosaro@veronafiere.it 0458298805

Giorgia Dusi: dusi@veronafiere.it 0458298210

Laura Girardi: girardi@veronafiere.it 0458298242

Ispropress

Benny Lonardi (393.455.5590; direzione@ispropress.it)

Simone Velasco (327.9131676; simovela@ispropress.it)

Media Partner

