



In evidenza

Vinitaly 2025, l'inaugurazione il 6 aprile alle ore 11.00

di: Redazione

4 aprile 2025



6-9 April
2025
Verona, ITALY

Tutto pronto a **Veronafiere** per l'apertura della 57^a edizione di **Vinitaly**, il salone internazionale dei vini e distillati, in programma da domenica 6 a mercoledì 9 aprile. La manifestazione si conferma punto di riferimento per il business del vino a livello globale, con la presenza di 4.000 aziende espositrici distribuite in 18 padiglioni e operatori professionali attesi da 140 Paesi. Per quattro giorni, Verona diventa la capitale internazionale del settore vitivinicolo, tra incontri b2b e istituzionali, degustazioni e momenti di networking.

INAUGURAZIONE DOMENICA 6 APRILE – ORE 11.00

La cerimonia inaugurale è in programma domenica 6 aprile alle ore 11, in **Auditorium Verdi (Palaexpo)**. Ad aprire ufficialmente la manifestazione sarà il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo**. A portare il saluto della città e del territorio, il sindaco di Verona, **Damiano Tommasi**, e il presidente della Provincia di Verona, **Flavio Massimo Pasini**. Chiude il momento dei saluti istituzionale, **Antonella Sberna**, vicepresidente del Parlamento europeo.

A seguire un talk condotto dalla giornalista Maria Antonietta Spadorcia, vicedirettore del TG2, a cui partecipano: il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo**, la presidente del Ceev, **Marzia Varvaglione**, il presidente di Agenzia ICE, **Matteo Zoppas**, il ministro per i Rapporti con il Parlamento, **Luca Ciriani**, il ministro della Cultura, **Alessandro Giuli**, il ministro delle Imprese e del Made in Italy, **Adolfo Urso** e il presidente della Regione del Veneto, **Luca Zaia**. Conclude dal podio, il ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida**.

In sala per Veronafiere, anche l'amministratore delegato, **Maurizio Danese**, e il direttore generale, **Adolfo Rebughini**.

Al termine, è previsto il taglio del nastro e la visita ufficiale agli spazi espositivi della Regione Veneto e del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf).

Gli altri appuntamenti di domenica 6 aprile

Ad aprire il programma generale delle degustazioni sarà il tradizionale walk around tasting dei *Tre Bicchieri 2025* del Gambero Rosso, in programma domenica 6 aprile dalle 11.30 alle 16.30 in Sala Argento al Palaexpo, con i vini premiati dalla guida "Vini d'Italia 2025". Nel pomeriggio, alle 15 in Sala Tulipano (Palaexpo), si terrà la degustazione dei grandi rossi selezionati dalla guida *I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia* del Corriere della Sera, curata dal vicedirettore della testata Luciano Ferraro e dal critico enologico di fama internazionale James Suckling. Alle 16.00, in Auditorium Verdi, è in programma la cerimonia del *Premio Angelo Betti – Benemeriti della vitivinicoltura*, storico riconoscimento assegnato in collaborazione con gli assessorati regionali all'Agricoltura. L'evento sarà presentato dal giornalista Marco Gatti.

I commissari europei sono attesi lunedì 7 aprile

La giornata di lunedì 7 aprile sarà caratterizzata dalla presenza di due commissari europei, protagonisti di momenti di confronto sui temi strategici per il comparto. Alle 11.30, nell'area convegni Masaf al Palaexpo, il commissario europeo per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale **Christophe Hansen** parteciperà al convegno promosso dal Ministero dell'Agricoltura sul futuro del settore vitivinicolo in Italia e in Europa. Alle ore 12.30, in programma la video conferenza del ministro degli Affari esteri, **Antonio Tajani**, al 5° piano del palazzo uffici di Veronafiere (sala CdA). Nel pomeriggio, alle 14, sempre nell'area convegni Masaf, interverrà invece **Olivér Várhelyi**, commissario europeo per la Salute e il benessere degli animali, nel corso di un incontro dedicato alle prospettive del settore vino, al suo ruolo all'interno di una dieta salutare ed equilibrata e alla sua importanza come elemento del patrimonio culturale e alimentare europeo.

<https://www.vinitaly.com>

Vino status symbol? Per i giovani sì

Il connubio vino e cibo rimane importante, ma sembra perdere centralità per i young winelover 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.

Enoturismo

L'Enoturismo entra nel raggio di azione del 57° Salone internazionale del vino e dei distillati con il numero zero di Vinitaly Tourism, il nuovo progetto di Veronafiore per la promozione delle experience nelle cantine del Belpaese. In programma mercoledì 9 aprile, Vinitaly Tourism debutta con 63 cantine, 17 buyer tra tour operator, agenzie di viaggio, online travel agency selezionati da Veronafiore 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 Veronafiore, Adolfo Rebughini –. Vinitaly Tourism intende essere la leva fieristica per lo sviluppo del turismo dei territori del vino e, quindi, delle aziende del nostro Paese. Vinitaly 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 Vinitaly Tourism puntando i riflettori su "Turismo del vino: differenze regionali, nuove sfide e opportunità" (13.35-14.10).

Degustazioni, oltre 80 appuntamenti

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 Revija 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 Vinitaly 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 varieties 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 Vinitaly 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'Italie e i loro vini pt.2" è l'ultimo appuntamento in agenda (martedì 8 aprile, ore 13.15).

Miscelazione e dealcolati

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).

Le aziende siciliane a OperaWine

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 Arcu'ria | 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

