

Vinitaly 2026

11 APRILE 2026 - NUMERO 1 - ANNO 25 - Direttore responsabile: **BEPPE GIULIANO** - Aut. Trib. di Verona n° 1247 del 20/01/1997 - Edizioni La Cronaca SRL, Amministratore unico, **CLAUDIO SOLIGNANI**, P.Iva e CF 05187200232, REA VR477216, sede legale e amministrativa, Vicolo Pietrone 1/B - redazione e direzione commerciale, Via Frattini 12/C, pec: edizioni.lacronaca@legalmail.it - Telefono 0459612761 - E-mail: redazione@tvverona.com - Stampa in proprio - Tutti i diritti RISERVATI

EDITORIALE

L'immagine di questa prima pagina racconta meglio di qualunque altra cosa è il Vinitaly per Verona: una lunga storia d'amore, fatta sì di passione ma anche di condivisione, di studio, approfondimento, crescita comune.

Dalla prima edizione della manifestazione, nel 1968, il vino italiano ha attraversato moltissime stagioni: è riuscito a sopravvivere al peggior scandalo della sua storia; è stato capace di innovarsi e di proporre ai mercati nuovi prodotti, tutti di successo; ha conquistato la leadership produttiva, quella tecnologica, quella della qualità. Ha conquistato nuovi consumatori, si è imposto su piazze dove prima era sconosciuto, ha portato le donne a diventare le protagoniste del gusto. Ha cambiato linguaggio, qualche volta ha ecceduto nella retorica; è stato capace di costruire una potente lobby che attraversa parlamenti e filosofie politiche. In tutto questo Verona c'era e c'è ancora. Anche oggi che, per la prima volta da decenni, il sistema-vino conosce una fase di riflessione: cambiano le generazioni; cambia la domanda; cambia la narrazione dei prodotti competi-

AL VIA LA 58° EDIZIONE

Questa lunga storia d'amore



Crediti: Veronafiore Ennevi

tor; cambiano le politiche con un approccio più calvinista alla gestione dell'alcol; cambiano i rapporti di forza fra i Paesi produttori agricoli d'Europa e tutti vogliono quello che il vino ha saputo conquistarsi: budget milionari e ruolo di "primus sine pares" nel rap-

porto coi decisori politici. Non è una sfida di congiuntura; è una sfida di sistema. Ma Vinitaly è qui, shoulder-to-shoulder coi produttori. Anch'esso è cambiato, ma è sempre rimasto fedele alla sua mission: proiettare il vino italiano nel mondo, con una postura forte e

l'autorevolezza da vero leader. E poi c'è questa lunga storia d'amore che continua e ad ogni primavera si rinnova.

La Cronaca dedicherà uno Speciale quotidiano al nostro Vinitaly, da oggi sino a mercoledì 15 aprile compreso. Buona Lettura!



Lontano dal caos, vicino alla natura: benvenuto a Corte Spinelle.

Corte Spinelle è un'oasi di pace, immersa nella natura, con ampi spazi che invitano a rilassarsi e riconnettersi con l'ambiente.

I nostri vigneti di Pinot Grigio DOC delle Venezie e Chardonnay IGT avvolgono il cuore dell'azienda, dove ci dedichiamo con passione alla produzione di vini di qualità, espressione del territorio che amiamo.



CORTE SPINELLE



Via Cadalora 63 Oppeano 37050
cortespinnelle@gmail.com



ABITUDINI DI CONSUMO

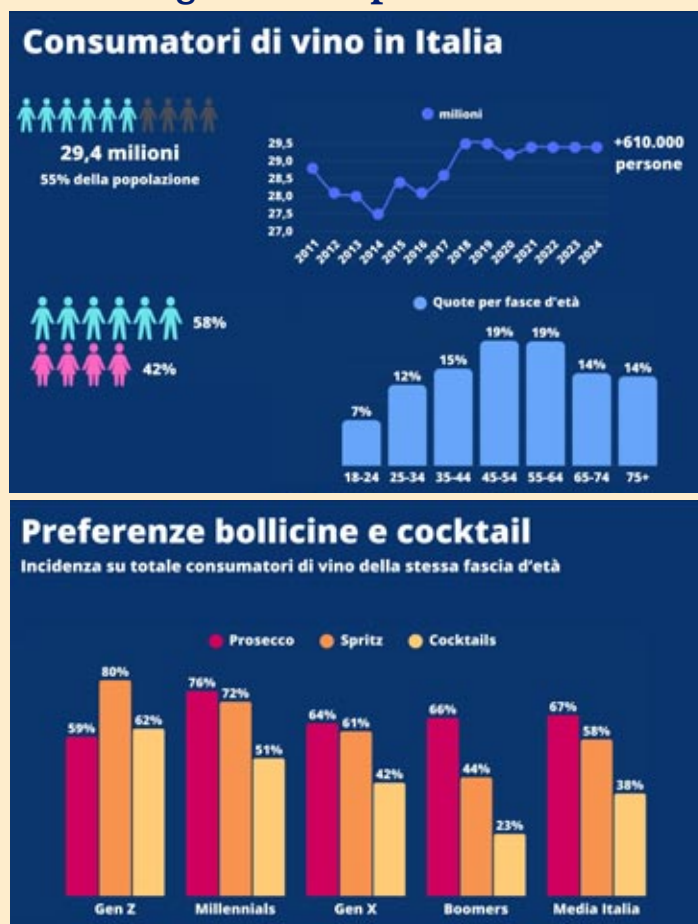
Contrordine: i giovani bevono

Calano i consumi quotidiani delle generazioni più anziane che finora hanno fatto il mercato

I consumatori di vino in Italia sono poco meno di 30 milioni di persone, il 55% della popolazione. I numeri negli ultimi cinque anni risultano stabili, mentre allargando lo sguardo fino al primo decennio del nuovo millennio (2011), si registra addirittura una crescita di oltre 600 mila unità.

I dati generali sull'eno-pla-tea di consumatori del Belpaese, fotografati dall'Osservatorio Uiv-Vinitaly forniscono un quadro molto lontano da quanto sin qui immaginato e sostenuto da gran parte del settore, in particolare sui giovani. Si beve meno, e questo è vero, ma perché – rileva lo studio l'Osservatorio che ha analizzato i consumi negli ultimi due decenni su base Istat e Iwsr – è scesa la quota di user quotidiani, specie di recente, tra le fasce più mature. Oggi si sono invertiti i fattori in maniera speculare: il 61% degli italiani consuma saltuariamente contro il 39% dei "quotidiani": nel 2006 il rapporto era quasi millimetricamente inverso.

Si beve meno ma aumenta la platea. È un'evoluzione che rispecchia il grado di maturità nel rapporto degli italiani con il vino: più consapevoli, più moderati e più in linea con la ricerca edonistica e qualitativa del consumo. Ad allargare la platea sono, a sorpresa, proprio i più giovani, che



incidono meno sui consumi solo perché in termini numerici sono inferiori anche solo rispetto a 20 anni fa. È vero – afferma l'analisi – che i pesi più marcati tra gli user si evidenziano tra le fasce mature/anziane, con una quota al 66% per gli over 45, ma è altrettanto vero che la pur piccola fascia 18-24 anni è l'unica ad aver visto crescere significativamente la propria quota: +8 punti percentuali rispetto al 2011 (dal 39% al 47%), a fronte di una stabilità nelle fasce più mature, e una perdita tra i Millennials (29-44 anni) in testa.

Ciò che è sorprendente è

l'approccio dei giovani. A fronte di generazioni mature più "stanche", dove la discriminante prezzo la fa da padrona e il fuori casa perde terreno, il rapporto dei giovani con il vino è motivato da curiosità e affermazione di sé, ma soprattutto dal fatto che la bevanda piace. Nelle elaborazioni a base Iwsr "mi piace il gusto" è infatti il primo criterio di scelta per gli under 28 della GenZ (50%), mentre per i Boomers la principale motivazione è legata allo stare a tavola e quindi all'accompagnamento del cibo (70%). Altro fattore importante nella scelta del vino da parte degli "Zeta" è poi

legato alla sfera dell'"io": "ti rende sofisticato", "è fashion" sommano infatti il 43% delle motivazioni al consumo, contro il 7% dei Boomers. Da qui la tendenza dei giovani a spendere mediamente di più e soprattutto il vino diventa un must fuori dalle mure domestiche. Qui le percentuali di incidenza più alte si ritrovano, non a caso, tra la mini coorte dei giovani: 97% gli Z, 87% i Millennials, mentre i Boomers scendono al 64%. Tra i luoghi più gettonati, il ristorante sembra essere luogo preferito dai più giovani: 76% i Millennials, addirittura 86% gli Z, contro 60% circa per X e Boomers.

Il report Profilo e attitudini dei nuovi consumatori di vino in Italia chiude "assolvendo" i giovani dall'essere responsabili del calo dei consumi nel nostro Paese. Le riduzioni a cui assistiamo negli ultimi anni sono frutto dell'effetto di due fattori concomitanti: la saltuarietà generale dei consumi, che interessa oggi anche le generazioni più mature, e la sensibile riduzione dei quantitativi di vino consumati su base quotidiana, la cosiddetta 'moderazione', che vede un abbandono progressivo delle quantità eccessive (oltre mezzo litro) a favore di quantitativi inferiori, 2-3 bicchieri al giorno.



COLDIRETTI

vinitaly
WORLD WINE BUSINESS
SINCE 1967

TI ASPETTIAMO A CASA COLDIRETTI

di fronte all' ingresso Cangrande

**Ci trovi anche
al Palaexpo**



Ristorante d'autore di
CAMPAGNA AMICA

LA CASA DELLA CUCINA ITALIANA

Progetto realizzato con il contributo della



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA

EXPORT

Il vino perde il 3,7% delle vendite

Crescono il Brasile, la Germania, la Francia e l'Olanda. Il Veneto perde l'1,2%

Il vino italiano chiude l'export del 2025 a 7,78 miliardi di euro, il 3,7% in meno sul 2024, con i volumi a -1,9% per un totale di 21 milioni di ettolitri spediti.

Lo rileva l'Osservatorio Uiv sulla base dei dati rilasciati dall'Istat. Il gap rispetto allo scorso anno segna -300 milioni di euro, per un saldo attivo con l'estero che, pur rimanendo nella top 5 dei principali comparti del made Italy per bilancia commerciale, scende del 4,3% (a 7,2 miliardi di euro). La performance a valore è stata condizionata dai dazi statunitensi e dalle dinamiche da essi innescate nel secondo semestre, come la svalutazione del dollaro: il mercato Usa (-9,2%, a 1,76 miliardi) si contrae di 178 milioni che pesano per quasi il 60% sul deficit rispetto all'anno precedente. L'extra-Ue paga il 6,4% (-11,6% nel secondo semestre) e chiude a 4,6 miliardi di euro, mentre tengono i mercati Ue (+0,5%), a quasi 3,2 miliardi. Tra i top 12 Paesi terzi – rileva l'Osservatorio – è solo il Brasile a segnare luce verde con una crescita del 3,8%. Segno meno, oltre agli Usa, anche per gli altri principali mercati della domanda: -3,9% UK, -5,9% Canada, -4,2% Svizzera, -16% Russia.

Diverso lo scenario Ue,



dove tiene la Germania (+0,6%, a 1,1 miliardi di euro) e crescono ancora la Francia (+3,6%) e i Paesi Bassi (+5,6%). Tra le regioni, segno negativo per le 3 capofila: il Veneto a -1,2% (2,9 miliardi di euro), la Toscana (-2%) e il Piemonte (-2,2%). Lato tipologie, a valore perdono meno gli spumanti (-2,5%, 2,3 miliardi di euro) dei fermi e frizzanti (-4,3%, a 5).

“L'Europa – ha detto il presidente Uiv, Lamberto Fre-

scobaldi – ha calmierato la perdita e proprio da qui dobbiamo ripartire: il mercato interno offrirebbe margini di crescita se si superasse la babele legislativa che impone di fatto un dazio interno al 45% sui beni manifatturieri. La 'sveglia' generata dai dazi – ha aggiunto – ci impone di fare ordine in casa nostra e allo stesso tempo di allargare l'orizzonte dei mercati terzi, con attivismo commerciale, approccio manageriale”.

“Le difficoltà nei Paesi terzi nel secondo semestre sono senza precedenti – ha detto il segretario generale Uiv, Paolo Castelletti –, in particolare negli Usa si registra un calo nel periodo che sfiora il 23% e punte del -28% dei rossi fermi in bottiglia, oltre a una contrazione del prezzo medio del 10,8%. Una condizione anomala del mercato che si riflette anche nelle dinamiche accusate dai competitor: la Francia, che rimane primo supplier con 1,9 miliardi di euro, chiude l'anno con un calo doppio rispetto al nostro (-18,8%, -39,1% nel secondo semestre). Paradossalmente l'Italia, si ritrova con quote di mercato più alte rispetto all'anno scorso. Una vittoria di Pirro che avremmo preferito conseguire attraverso la crescita”.

Darì Ristorante & Enoteca



A pochi passi dall'Arena, un
angolo di paradiso dove arte
e cucina si fondono in armonia.

info@ristorantedari.com

+39 045 595022

Vicolo Cieco San Pietro
Incarnario, 5 37121 Verona



CREDITO

Al Vinitaly le BCC venete “rilanciano”

Nove realtà per dire no alla desertificazione bancaria: 7,4 miliardi di impieghi

Nel pieno della ritirata del sistema bancario dai territori, le BCC venete rilanciano la loro presenza e ancora una volta scelgono il palcoscenico di Vinitaly 2026 a Verona per affermare un modello alternativo: quello di banche radicate, vicine alle comunità e al cuore produttivo del Paese.

Nove le BCC associate alla Federazione Veneta protagoniste in fiera nel padiglione 5 con l'organizzazione di incontri, seminari, visite e degustazioni. E con “Sorsi di cultura cooperativa”, la rubrica giornalistica curata da Galileus, network della Federazione Veneta BCC, che mette al centro del dibattito allo stand e nel web esperienza, scienza, idee, opinioni, spazi di dialogo e confronto con tanti ospiti, esperti e imprenditori.

“La desertificazione degli sportelli bancari nel territorio non riguarda noi – afferma Flavio Piva, Presidente della Federazione Veneta BCC. Le nostre banche hanno continuato a investire, aprendo nuovi sportelli e rimanendo spesso l'unico presidio bancario per comunità e piccole imprese. Non abbiamo abbandonato i territori, ma abbiamo accompagnato il cambiamento, investendo nella digitalizza-



Il presidente Flavio Piva

zione e rafforzando la qualità della relazione con clienti e imprese”.

Accanto al presidio territoriale, il sistema BCC Iccrea consolida il proprio ruolo nell'agribusiness, comparto strategico anche nel contesto di Vinitaly. Con circa 7,4 miliardi di euro di impieghi e una quota di mercato in costante crescita, il Gruppo si conferma tra i principali operatori del settore. L'offerta comprende strumenti finanziari dedicati che coprono l'intero ciclo produttivo: dal credito di conduzione ai finanziamenti di medio-lungo termine, fino a soluzioni specifiche come cambiali agrarie, mutui e linee per investimenti strutturali.

“Supportiamo le aziende agricole lungo tutto il loro percorso di sviluppo – sottolinea Piva – mettendo a disposizione non solo credito, ma anche garanzie e consulenza specialistica, fondamentali per affrontare mercati sempre più complessi. Un impegno che si rafforza anche attraverso il sostegno ai contratti di filiera e alle opportunità del PNRR, con il coinvolgimento di migliaia di imprese e progetti per miliardi di euro, accompagnando concretamente i processi di crescita, innovazione e aggregazione del comparto agroalimentare. Il sistema BCC del Gruppo Iccrea, detiene oltre il 20% delle quote di mer-

cato nell'agribusiness – continua Piva -. Particolare attenzione è rivolta inoltre dalle BCC alla sostenibilità e alla transizione energetica, con interventi a supporto di investimenti in tecnologie innovative, efficientamento energetico e utilizzo di fonti rinnovabili, contribuendo alla competitività e alla resilienza delle imprese agricole”. La presenza a Vinitaly 2026 diventa così un messaggio chiaro: mentre altri arretrano, le BCC rafforzano il proprio ruolo nei territori e si confermano partner strategici per il futuro del settore vitivinicolo e agroalimentare coniugando prossimità, competenze e visione di lungo periodo.

VeroinDIA



Vicolo Stella 1, Verona | +39 375 913 9800 | info@veroindia.it

ROCO WINERY



Acquisiti i vigneti di Domaine Lumineux

Prosegue la crescita negli USA di Herita Marzotto Wine Estates che si rafforza in Oregon nella Willamette Valley

Roco Winery, azienda vinicola interamente controllata da Herita USA, prosegue nel suo piano di espansione nella rinomata regione vinicola di Dundee Hills, nella Contea di Yamhill in Oregon (USA), annunciando l'acquisizione dei vigneti di Domaine Lumineux.

L'acquisizione comprende 24 ettari di terreno su Hilltop Lane, di cui 16,6 ettari coltivati a vigneto. Situata nel cuore delle Dundee Hills, Hilltop Lane

è una zona tanto idilliaca quanto prestigiosa, caratterizzata da panorami mozzafiato, una natura di rara bellezza e punteggiata da aziende vinicole a conduzione familiare. Si distingue come una delle aree più ambite della regione vinicola della Willamette Valley. La proprietà si trova ad un'altitudine compresa tra i 204 e i 265 m.s.l.m. e a meno di due chilometri dal luogo in cui furono piantate le prime viti di Pinot Noir in Oregon,

nel 1965.

In qualità di azienda leader in Oregon nella produzione di spumanti, così come Pinot Noir e Chardonnay d'eccellenza, grazie a questa espansione ROCO rafforzerà ulteriormente la sua presenza nelle rinomate AVA di Chehalem Mountains, Yamhill-Carlton e Dundee Hills.

Il marchio "Domaine Lumineux" e la relativa sala degustazione di Newberg continueranno

ad operare sotto l'attuale proprietà. Per la famiglia Marzotto, alla proprietà di Herita Marzotto Wine Estates, si tratta del quarto investimento nelle AVA super-premium della Willamette Valley; dopo l'acquisto di Roco nel 2021, il gruppo ha continuato a espandere la propria presenza nella regione, con l'acquisto di vigneti nella AVA di Chehalem Mountains nel 2023 e di Marsh Estate nella AVA di Yamhill-Carlton nel 2025. Con quest'ultima acquisizione Roco può ora contare su 44,5 ettari produttivi.

Per il 2026 l'acquisizione di Domaine Lumineux non sarà tutto: entro la fine dell'anno aprirà infatti al pubblico la nuova "Casa Roco", un'hospitality facility dedicata al brand e ad una selezione di vini italiani nel portfolio di Herita USA.

«Questa ulteriore acquisizione riconferma la nostra convinzione sul potenziale della Willamette Valley e della produzione vinicola dell'Oregon in senso più ampio – commenta Andrea Conzonato, Amministratore Delegato di Herita Marzotto Wine Estates – Da un lato, i segnali di mercato restano incoraggianti, soprattutto per la categoria spumanti e per il pinot nero; dall'altro, questo importante acquisto garantisce a Roco l'accesso ad alcuni dei migliori siti di Dundee Hills, rafforzando ulteriormente il nostro impegno nella produzione

MASO CALARI

MASO
CALARI
CL
KERNER

Maso Calari - Cantina e Agriturismo
Frazione Santa Croce 10/C - 38077 Bleggio Superiore (TN)
Telefono: **+39 3356748738**
E-mail: agri.caliari@gmail.com

PROSECCO

Il sistema regge: 787 milioni di bottiglie

L'inizio del 2026 conferma il buono stato di salute e la corretta gestione dei dazi

Il Prosecco limita l'effetto dei dazi ed è pronto ad accelerare, con domanda in fermento e ordini stimati in crescita del +4% nel primo trimestre 2026 rispetto all'anno precedente. «Il Prosecco è uno dei simboli più forti del Veneto nel mondo e il risultato di un lavoro collettivo costruito nel tempo. Il Veneto ha saputo affermarsi nel mondo grazie a questo vino, ricco di profumi, freschezza ed equilibrio, che deve essere costantemente valorizzato, raccontato e tutelato nella sua identità. La vera sfida oggi non è la crescita in sé, ma la capacità di continuare a proteggere questo patrimonio senza mai darlo per acquisito», dichiara Settimo Pizzolato, Presidente del Gruppo Vinicolo, Distillati e Liquori di Confindustria Veneto Est.

I dati più recenti confermano la solidità del sistema. Il Prosecco DOC ha chiuso il 2025 con 667 milioni di bottiglie imbottigliate (+1,1% rispetto al 2024) e oltre l'82% della produzione destinata all'export, per un valore stimato alla produzione di oltre 3 miliardi di euro. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG ha registrato circa 98 milioni di bottiglie (+8% sul 2024), confer-



Settimo Pizzolato

mando il ruolo centrale della qualità e dell'identità territoriale.

La DOCG Asolo Prosecco si conferma la denominazione più dinamica, con oltre 32 milioni di bottiglie imbottigliate e una crescita del 16% rispetto al 2024.

Nel primo bimestre del 2026, il Prosecco DOC ha registrato un calo tecnico dell'imbottigliamento rispetto allo stesso periodo del 2025. Pizzolato commenta: «Questo fenomeno non indica una diminuzione della domanda: le giacenze in

cantina sono aumentate del +5,8%, a dimostrazione che le aziende hanno gestito l'imbottigliamento per consentire ai mercati esteri, in particolare gli USA, di smaltire le scorte accumulate nei primi mesi del 2025 per tutelarli dai possibili dazi».

Se i primi due mesi dell'anno hanno visto questa flessione tecnica, i dati sulle giacenze e il fermento degli ordini dopo a Pasqua 2026 – con una stima del +4% rispetto alla Pasqua precedente – confermano che il sistema è pronto a una nuova

accelerazione, sostenuta da un export che ha superato la soglia dei 2,2 miliardi di euro nel 2025 confermando il consolidamento del segmento. La Francia ha registrato un incremento a doppia cifra (+18%), confermandosi il terzo mercato mondiale più profittevole dopo USA e UK per la denominazione.

«Il settore vitivinicolo veneto ha già dimostrato negli ultimi anni una forte capacità di resilienza e adattamento – sottolinea Pizzolato –. Rimaniamo comunque attenti al contesto globale: l'attuale instabilità economica e geopolitica influisce sui costi delle materie prime e dell'energia, con effetti diretti sui produttori. Per questo è fondamentale il lavoro congiunto dei tre consorzi – il Consorzio di Tutela della DOC Prosecco, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG e il Consorzio di Tutela dell'Asolo Prosecco DOCG – insieme alle aziende e alle cooperative. Solo attraverso una visione condivisa, fondata sulla qualità e sulla coerenza, possiamo continuare a generare valore vero: per il prodotto, per il territorio e per le comunità che lo rappresentano», conclude Pizzolato.

FINO AL 12 APRILE

Vinitaly and the city, torna il fuorisalone

Una vera maratona fra Piazza dei Signori, Cortile del Tribunale e del Mercato Vecchio

Sino al 12 aprile torna a battere al ritmo del vino il cuore di Verona con "Vinitaly and The City", il fuori salone dedicato agli enoappassionati di tutta Italia che ogni anno accompagna l'avvio di Vinitaly con iniziative e appuntamenti dedicati alla promozione di prodotti, territori e, soprattutto, la cultura del vino. Con un mosaico di appuntamenti che spazia dalle degustazioni alle masterclass, dalle visite guidate agli appuntamenti letterari e dai talk alle serate danzanti, la tre-giorni è un'occasione unica per scoprire, attraverso la lente di un bicchiere di vino, le meraviglie della città Patrimonio mondiale dell'Unesco, e non solo.

«Parallelamente a quanto accadrà in fiera, quest'anno anche Vinitaly and The City spinge l'acceleratore sul versante dell'enoturismo – spiega il presidente di Veronafiere, Federico Bricolo –. Abbiamo potenziato l'offerta urbana a partire dalle esperienze proposte e allargando il raggio di azione con iniziative e attività che si estendono anche dopo l'evento, con il coinvolgimento di numerose cantine del territorio. Un'iniziativa pilota che conferma quindi un



Vinitaly and the City in Piazza dei Signori

*Bricolo:
"Iniziative e appuntamenti dedicati ai territori e alla cultura del vino"*

format in continua evoluzione, già esportato con successo a Sibari e pronto a raddoppiare con Reggio Calabria, e in fase di studio in nuove regioni".

Una vera e propria maratona di circa 70 appuntamenti tra wine talks, tasting, visite guidate e appuntamenti letterari, a cambiare marcia sono i token degustazioni ed esperienza, che quest'anno aprono – tra le altre iniziative – anche i cancelli dell'Arena, e si

lanciano in un viaggio alla scoperta della Strada del Vino Valpolicella, con un programma di degustazioni in 16 cantine che si terranno dal 13 aprile al 3 maggio.

Oggi – sabato 11 aprile – l'orario è dalle 15:00 alle 23:00 e domenica 12 aprile dalle 15:00 alle 23:00. I carnet degustazioni sono acquistabili online alle casse di Piazza dei Signori a 22 euro. Protagonista, ancora una volta, il triangolo tra Piazza dei Signori, il Cortile del Tribunale e il Cortile Mercato Vecchio. All'ombra di Dante, nella Loggia di Fra' Giocondo di Piazza dei Signori, si troverà, la Grande Enoteca del Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezie, mentre la Loggia Antica sarà invece dedicata alla magia della

Mixology con i bartender più accreditati del momento, in collaborazione con Bartenders Group Italia e i brand Molinari, Italian Wine Brand, Martini, Campari, Galvanina, Richard Pernod (Malfy), 9diDante, Serena Wines, Spirito delle Dolomiti.

Il Palco in Loggia di Fra Giocondo, dedicato ai talk, quest'anno è dedicato a L'Aquila 2026 Capitale Italiana della Cultura.

Al centro della piazza, lo stand della Fiera del Riso di Isola della Scala e la Lounge di Banca Passadore dedicata al pubblico: uno spazio di esperienza tra arte e vino, circondati dalle suggestive architetture di quella che era la Corte della Signoria degli Scaligeri.



Il Cortile Mercato Vecchio, che ospita anche la Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara, si trasforma invece nell'ambasciata per i vini delle Regioni Calabria e Sardegna. Il percorso enogastronomico prosegue nel Cortile del Tribunale con Abruzzo, Campania (progetto Campania.Wine), Molise (Palazzo del Capitano) e le associazioni siciliane PRO.VI.DI e VI.TE.SI (Palazzo del Capitano), oltre agli spazi di Esselunga e alla selezione a cura del Gambero Rosso. Confermato l'appuntamento con la musica di Calabria e Rai Radio2 in the City che anche quest'anno porta a Verona il Dj set di Ema Stokholma (sab. 11/04, ore 21:30 circa, Lounge Banca Passadore), ma tor-

nano anche i brindisi da cartolina, nella terrazza della Torre dei Lamberti a 84 metri di altezza, quest'anno firmati dal Consorzio Vini d'Abruzzo.

Grande novità dell'edizione 2026, il Salotto dei vini rari realizzato da ilGolosario nella Lounge Affreschi del Cortile del Tribunale, dove saranno presentate ai wine lover di Vinitaly and the City 32 etichette selezionate tra i vitigni autoctoni rari d'Italia con dei tasting, guidati dai giornalisti de ilGolosario Paolo Masobrio, Marco Gatti e Fabio Molinari. Sissi Baratella torna invece alla Lounge Flover del Cortile Mercato Vecchio con gli ormai tradizionali Wine Talk che anche quest'anno faranno viaggiare il pubblico lungo

tutto lo Stivale. Sempre alla Lounge Flover, nella serata di domenica (ore 20.30) Fisar presenta il Tintilia del Molise: identità, territorio e interpretazioni, mentre nel Palco Loggia Fra' Giocondo Sardegna Ricerce mette in scena Cannonow: feel it. Nuove grammatiche per un vino giovane, una Degustazione multimediale pensata per parlare alla generazione Z (ore 21). Proseguono infine anche gli eventi diffusi tra i locali della città, come i Tasting Hellas in Wine all'Hellas Store (Sab e Dom 16:00-20:00), Pigna in the City alla Trattoria La Pigna (Sab e Dom 17:30-19:00) e Caffè Dante: un viaggio di gusto tra vino e cucina al Caffè Dante Bistrot (Sab e Dom 15:00-18:00).

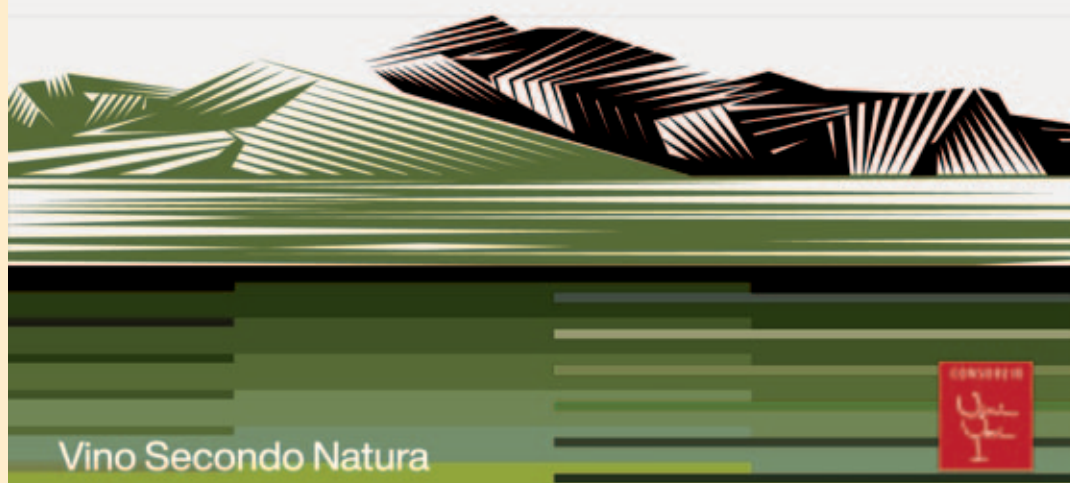
Tra arte, storia e territori Vinitaly and the City offre appuntamenti culturali, approfondimenti, ma anche un'occasione unica per scoprire monumenti storici e angoli nascosti della città. Nel programma di visite guidate fa quest'anno il suo ingresso l'Anfiteatro Arena (Sab e Dom ore 16 e 17:30), ma sono confermati anche l'area archeologica di Corte Sgarzerie (Sab ore 17:00), anche nella versione "by night!" (Sab ore 21), il Salone delle Feste di Palazzo Balladoro (Sab e Dom ore 16:00) e un sorso di archeologia al museo Museo Archeologico Nazionale, che terminerà con una degustazione di vino a cura di Villa Della Torre (Sab ore 15:30, Dom ore 11 e 15:30).

FUORISALONE

CEREA VINIVERI 10/12 APRILE 2026



ViniVeri | Cerea (Vr) Area Exp La Fabbrica



Vino Secondo Natura

Vinitaly 2026 accerchiato dagli extra saloni

Fuori dalla fiera si terranno molti eventi collaterali. Ecco i principali

(di Bernardo Pasquali)
Vinitaly 2026 è vicino e, come ogni anno, l'evento enologico, attrae un gran numero di visitatori, per lo più professionisti del settore, ma, allo stesso tem-

po, agevola numerosi eventi collaterali, che si tengono negli stessi giorni della manifestazione. Fuori da Vinitaly per molti motivi, non ultimo, il fatto che, i costi da sostenere

per piccole le realtà che presenziano a questi saloni, sono eccessivi. Già dalle loro prime edizioni, c'è anche una intenzione di proclamarsi "alternativi" ad un modello

che non fa parte della loro filosofia con una visione del mondo del vino estrema che viaggia tra la biodinamica e la proposta "naturale".

Summa di Alois Lageder, dall'11 al 12 aprile, è arrivata alla sua 26 edizione

Nata come un evento tra le cantine amiche di Alois Lageder in Alto Adige, Summa, negli anni è diventata un vero e proprio appuntamento irrinunciabile per i professionisti e gli appassionati di vino. Ideata come evento raccolto per lasciare più tempo alle cantine di interloquire con i buyers e i professionisti della comunicazione, fuori dal caos dei capannoni del Vinitaly, ha conquistato molti produttori che hanno deciso di partecipare.

Oggi il numero delle cantine è pari a 115. Sono selezionate sulla base di una loro scelta rivolta alla salvaguardia del creato, alla pratica del biologico – biodinamico in vigna, in generale, all'agricoltura sostenibile con vini di alta qualità. Il paese di Magrè per due giorni diventa il palcoscenico di vini, vignaioli, esperti e winelovers che parlano, discutono e creano il futuro del mondo del vino. Molto interessanti le numerose masterclass tenute da importanti esperti riguardanti verticali di vini emozionanti e Academy sulle tecniche di degustazione dei grandi vini in esposizione. (*visita il sito*).

Vini Veri a Cerea dal 10 al 12 aprile, da 21 anni oltre Vinitaly

La manifestazione è alla sua ventunesima edizione e si tiene nella bassa veronese presso l'Area Expo La Fabbrica di Cerea. Ecco in sintesi chi sono i vignaioli che fanno parte di questa associazione e, soprattutto quali sono i principi che li accomunano.

La Regola, indica semplicemente le azioni che permettono a una produzione di esprimersi pienamente e raggiungere l'obiettivo di ottenere un vino in assenza di accelerazioni e stabilizzazioni, recuperando il miglior equilibrio tra l'azione dell'uomo ed i cicli della natura. Questa, in sintesi, la finalità per cui il Gruppo Viniveri intende lavorare e il motivo anche per cui da quasi un lustro ha deciso di dedicare un'area specifica oltre Vinitaly.

ViniVeri 2026 è un'occasione di immersione: tre giorni in cui il pubblico — appassionati, sommelier, ristoratori, giornalisti, ma anche semplici curiosi — può dialogare direttamente con i produttori, capire le scelte dietro ogni etichetta, scoprire vitigni dimenticati e l'essenza vera dei territori. Tre giorni di degustazioni guidate, cene di giovani chef con abbinamento dei vini artigianali, momenti di approfondimento, presentazione di libri, mostra fotogra-



fica, spazi di confronto tra vignaioli: l'edizione 2026 rafforza la vocazione del Consorzio a essere un progetto culturale prima ancora che produttivo. Confermando Cerea quale punto di riferimento in Italia per la cultura del vino artigianale e sostenibile. (*visita il sito*).

Vinnatur a Gambellara. Per il 21° anno torna il grande appuntamento dei vignaioli naturali

Nata da un'idea di Angiolino Maule e dai pionieri di questa grande comunità di vignaioli che hanno deciso di uscire dai capannoni di Vinitaly e di attuare un protocollo produttivo particolarmente restrittivo che dà valore

alla terra e alla vigna. L'associazione intende preservare l'individualità del vino dall'omologazione che chimica, tecnologia e industrializzazione hanno portato nelle attività vitivinicole. L'evento si terrà dall'11 al 13 aprile prossimo presso l'area della Margraf a Gambellara, tra le numerose tipologie di marmo provenienti da tutto il mondo. Una location che affascina per i preziosi che contiene dove gli artigiani della terra parlano attraverso pietre levigate di tutti i colori.

Saranno 180 i vignaioli provenienti da 7 paesi diversi. La cosa che distingue questo evento da tutti gli altri è che si pos-

sono comprare le etichette in esposizione durante la manifestazione. Un'opportunità per tutti gli appassionati. Vi segnaliamo una bellissima Masterclass sui vini alsaziani domenica 12 aprile alle ore 14.00. A dimostrare la straordinaria varietà in Alsazia (considerata la regione geologicamente più diversificata di tutta la Francia) è Samuel Cogliati, con una selezione di vini naturali rappresentativi per farti scoprire come suoli così diversi diano vita ad espressioni molteplici e sorprendenti, ben oltre i cliché legati ai grandi aromatici. (*visita il sito*). **Spazio a Baccanàl a Verona per 85 vignaioli naturali e piccoli artigiani del vino**

Domenica 12 Aprile a Villa Wallner a Montorio Veronese.

Non siamo lontani da Vinitaly... la finalità per chi desidera partecipare sarà la seguente: "Partecipando a questo Festival, non venite soltanto ad assaggiare dei vini naturali, ma a supportare agricoltori che si prendono cura del loro territorio". Per tutti coloro che piccolo è bello... Evento tutto da scoprire alla sua seconda edizione con lo slogan TOGETHER WE STAND DIVIDED WE FALL! Un proposito di alto valore etico e sociale che accomuna i tanti giovani vignaioli che fanno parte di questo evento. (*visita il sito*).

CHIANTI CLASSICO



Un millesimo 2024 “gastronomico”

il 2025 si è chiuso con una crescita del +1,2% in volume e del +2,6% in valore

(di Alessandra Piubello)

Dal 1716, anno in cui vennero definiti per la prima volta i confini ufficiali della denominazione dal duca Cosimo III dei Medici, il Chianti Classico rappresenta un territorio in cui il vino è espressione diretta di una costruzione culturale stratificata nel tempo. Una denominazione che dimostra di essere un tutt'uno con il territorio, raccontandosi con linguaggi contemporanei nelle sue diverse sfac-

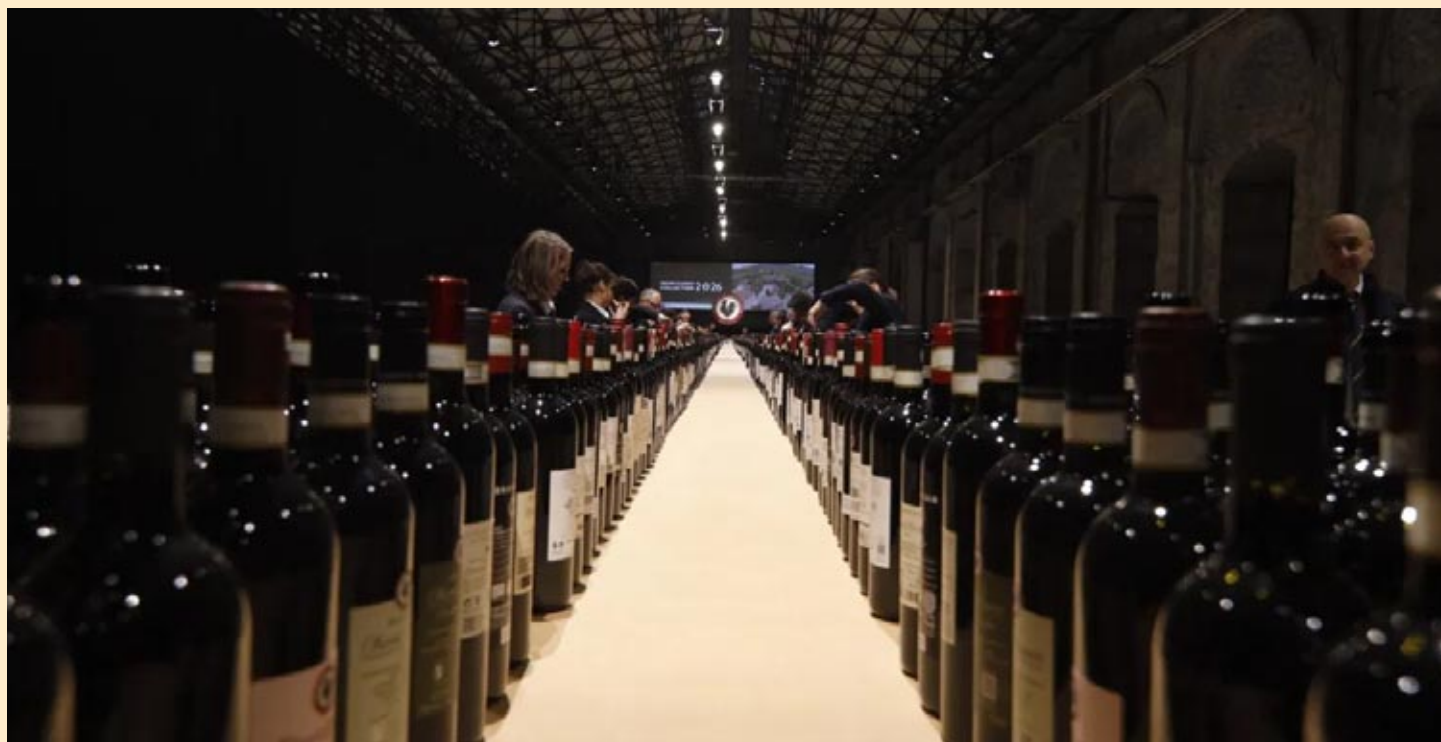
cettature a mercati globali sempre più esigenti, con una forte coerenza stilistica e identità percepita. Senza trascurare le sue radici, ha saputo evolversi in modo dinamico con una visione aderente ai tempi, valorizzando le espressioni dei singoli luoghi vocati. I dati confermano un posizionamento ragguardevole, in un momento particolarmente difficile per i vini rossi: il 2025 si è chiuso con una crescita del +1,2% in volume e del +2,6% in

valore, trainata da un apprezzamento sempre maggiore per le tipologie premium. Riserva e Gran Selezione rappresentano oggi il 43% dei volumi e ben il 55,2% del valore complessivo della denominazione che punta al raggiungimento del riconoscimento Unesco in relazione a “il paesaggio del sistema delle ville-fattoria del Chianti Classico”.

La Chianti Classico Collection, edizione 33: 680 etichette in

degustazione

Nei calici sfilano 680 etichette delle tre tipologie di Chianti Classico in degustazione (551 nel tasting tecnico riservato alla stampa più altre alle postazioni dei produttori). E' record per le aziende partecipanti, ben 223. Sotto i riflettori l'annata 2024, con 71 campioni, la Riserva 2023, con 34 etichette e la Gran Selezione 2023, con 15 esemplari. Ovviamente erano presenti anche altre annate delle diverse tipologie.



Il millesimo 2024

L'andamento climatico ha visto aprile, maggio e giugno bagnati da piogge frequenti e abbondanti, situazione che ha comportato per i produttori un lavoro attento e accurato in vigna a causa della pressione fitosanitaria. Viste le copiose piogge primaverili, il territorio ha affrontato senza difficoltà le temperature elevate del periodo estivo. Il ciclo della maturazione si è prolungato anche per le piogge di fine agosto e di settembre, arrivate insieme a un calo significativo delle temperature e a marcate escursioni termiche giornaliere. Queste hanno permesso un periodo di raccolta più dilatato nel tempo, con l'inizio della vendemmia

nella settimana seguente alla metà di settembre per poi protrarsi fino a metà ottobre nelle zone più tardive del territorio. Una circostanza che ha riportato alla memoria le vendemmie degli anni Novanta del secolo scorso, caratterizzate da un andamento climatico più fresco e dal protrarsi della raccolta nel mese di ottobre. Siamo dunque di fronte a un'annata piovosa e non propriamente semplice, che ha messo alla prova il territorio, ma che ne ha anche rivelato la sua capacità di adattamento.

Nei bicchieri abbiamo trovato vini fragranti e nitidi aromaticamente, dalle silhouette snelle e agili, croccanti e succosi nella loro freschezza,

non particolarmente strutturati, dai tannini fini, con una beva schietta e godibile. A tavola mostreranno il loro lato gastronomico. Alcuni si sono rivelati un po' scarni e dalla spalla un po' esile, elementi che pongono una riflessione sull'opportunità di farne delle riserve o delle Gran Selezione, ma sappiamo, per esperienza, che un millesimo non si può fotografare in velocità, perché potrebbe, nel tempo, sorprendere.

I TOP DIECI

Riecine Chianti Classico Docg 2024

Colpisce per la limpidezza olfattiva, che si coglie in un frutto vivo con sentori di mora, ribes rosso,

sensazioni floreali e agrumate.

Al sorso, d'incanto, incontri la grazia e la bellezza. Una purezza espressiva che unisce tensione ed energia ad eleganza e compiutezza, con un saporito finale lunghissimo. Beva avvincente. Tutto iniziò con un ettaro e mezzo di vigna che John e Palmina Dunkley decisero di recuperare e sistemare nel 1971, fino ad arrivare agli attuali 16 ettari a Gaiole in Chianti, diventati di proprietà di Alessandro Campatelli. L'azienda è certificata in biologico e utilizza anche preparati biodinamici. I vigneti sono posti fra i 450 e i 600 metri di altitudine, in diversi appezzamenti, su terreni calcareo-argillosi.

CHIANTI CLASSICO

Fèlsina Chianti Classico Docg Berardenga 2024

Fragrante di frutti rossi, di sentori floreali e agrumati: un invito a tuffarci il naso. Profilo snello e dinamico, sotteso di una materia vitale e ben ordinata. Energia e finezza accompagnano un'inesauribile beva di puro piacere.

Acquistata nel 1966, l'azienda è alla seconda generazione, con Giovanni Poggiali. La proprietà, condotta in regime biologico certificato, si estende su 72 ettari di terreno molto eterogeneo, da calcareo-pietroso ad argilloso.

Cigliano di Sopra Chianti Classico Docg 2024

Cattura con quel suo profumo di arancia rossa, di ciliegia, di melograno. Al sorso la trama è delineata tra materia di golosa leggiadria e una vibrante energia con una progressione ben ritmata e un finale persistente. Maddalena Fucile, ultima discendente di quegli avi che acquisirono il borgo 100 anni fa, è anche l'enologa aziendale. E' laureata in enologia come Matteo Vaccari, che segue agronomicamente gli 8 ettari di vigne



in biologico certificato.

Badia a Coltibuono Chianti Classico Docg 2024

Profumi spiccati di ciliegia, fiori, spezie fini, sono presagio di nitida bellezza, testimoniata da un sorso profondo, armonioso, vibrante di pulsante energia. Dona gioia conviviale da godere in compagnia, per la sua capacità comunicativa e relazionale.

Da sei generazioni la famiglia Stucchi Prinetti, porta avanti una storia documentata dal 1051. Da più di 40 anni lavorano in biologico, con un

profondo senso di rispetto e appartenenza alla loro terra.

Monte Bernardi Chianti Classico Docg Retro-marcia 2024

Profilo olfattivo intenso, con note floreali, fruttate, agrumate e speziate. Bocca polposa e snella, vivacizzata da un frutto netto e vivo. Espressione di slanciata finezza e succosa bevibilità, un piacere da condividere. Acquistata dai coniugi Schmelzer nel 2003 e poi condotta dal figlio enologo Michael in regime biologico con pratiche biodinamiche, l'azienda si tro-

va nella vocata Panzano, estesa su 22 ettari vitati. **Monteraponi Chianti Classico Docg 2024**

Frutti scuri, sensazioni boschive: la connessione olfattiva con un vino d'altura è immediata. La trama tannica è fine, la progressione gustativa è vitale, fresca e appagante. Circa dodici gli ettari della famiglia Braganti, acquistati negli anni Settanta. Michele subentra a fine anni Novanta e inizia ad imbottigliare nel 2003, certificandosi in bio nel 2009. I vigneti, a un'altitudine fra i 420 e i 600 metri, sono su terreni marnoso-calcarei.

Gagliole Chianti Classico Docg Rubiolo 2024

Registro tannico ben calibrato in una trama agile e fresca che si rivela con immediatezza, poggiando sulla ricchezza del frutto. Portalo a tavola tra amici, sarà un buon compagno. Il potere, alla terza generazione della famiglia Bär, viene condotto in regime biologico certificato. Ventidue ettari su tre zone vocate del Chianti Classico, con in comune una antica roccia arenaria calcarea, la Pietraforte.

Montesecondo Chianti Classico Docg 2024

Integro e ben delineato, mostra un'espressività equilibrata tra materia e freschezza, che invita al sorso. Vino gastronomico, unisce bevibilità e capacità di dettaglio. E' Silvio Messana, seconda generazione, che si occupa dell'azienda acquistata dal padre negli anni Sessanta. Diciotto ettari, in biologico dal 2003, sui quali si pratica anche la biodinamica.

Tenuta di Liliano Chianti Classico Docg 2024 Liliano

Naso intenso, raccolto intorno a fragranti note floreali e a sentori di frut-



ta rossa. La sua forza è nell'equilibrio, tra tannini integrati, frutto vivo ed espressivo, acidità rinfrescante e struttura. I Ruspoli iniziano ad imbottigliare nel 1958, con l'aiuto del Maestro Giulio Gambelli. Oggi, Giulio e Pietro Ruspoli conducono 40 ettari a 350 metri di altitudine, circondati da una notevole biodiversità, in bio-

logico certificato.

Jurij Fiore & Figlie Chianti Classico Docg Sonocosì 2024

L'identità di Lamole si sente tutta, in bouquet floreale vario e fragrante con il giaggiolo a dominare, e nella grazia del frutto. Esprime un'anima luminosa, sinuosa e fresca: il carattere "lamoliano" esce con stile, perso-

nalità e offre una beva di puro piacere. Jurij, secondogenito di Vittorio Fiore, enologo come il padre, gestisce, con l'aiuto delle figlie Sara e Chiara circa 4 ettari a Lamole, zona vocata in altitudine. Alcune vigne sono centenarie, ad alberello e su terrazamenti. La prima vendemmia risale al 2015.

Chianti classico, i numeri

L'estensione del territorio è su 70.000 ettari complessivi, dei quali 10.000 a vigneto. Gli ettari vitati rivendicati a Chianti Classico sono 6.800.

Negli ultimi 10 anni, in media, sono state prodotte tra i 35 ed i 38 milioni di bottiglie, esportate in oltre 160 Paesi. Gli associati al Consorzio sono 499 (il 96% dei produttori). Da sottolineare l'aumento delle vendite negli USA, da sempre il mercato più importante per il Chianti Classico con volumi che passano dal 36 al 37% nonostante i dazi aumentati al 15%. Risultato altamente significativo considerato che le vendite di vino italiano negli USA sono diminuite di oltre il 10% e che solo tre denominazioni italiane manifestano un segno positivo.

«UNBOTTLING ITALY»

Il mondo del vino italiano
raccontato ai winelover USA.

Dall'autunno in onda su
Saporita Tv (the ROKU Channel)

SAPORITA®
the italian food channel