



Anteprima VitignolItalia, Napoli accende la nuova stagione del vino italiano

Il 24 novembre all'Hotel Excelsior oltre 500 etichette e 100 aziende da tutta Italia. Un appuntamento che anticipa la grande manifestazione di maggio e rilancia il ruolo di Napoli nel panorama enologico nazionale

Un palcoscenico nazionale che parla dal Sud.

Da vent'anni **VitignolItalia** rappresenta uno dei progetti più autorevoli dedicati alla promozione del vino italiano, un percorso che parte da **Napoli** per raccontare la ricchezza della viticoltura nazionale.

Intanto, la città partenopea torna a essere centro nevralgico del settore con **Anteprima VitignolItalia**, la tradizionale tappa inaugurale che anticipa il grande evento in programma alla Stazione Marittima il 17, 18 e 19 maggio 2026.

Lunedì 24 novembre, nelle eleganti sale dell'**Hotel Excelsior** sul Lungomare Caracciolo, o **ltre 100 aziende** da tutta Italia presenteranno **più di 500 etichette**, portando nel cuore del Golfo un mosaico completo dei territori del vino.



Una masterclass della scorsa edizione (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Le voci del settore e la visione di Maurizio Teti

L'edizione 2025 conferma il ruolo centrale della manifestazione nel panorama enologico nazionale, capace di mettere in dialogo produttori, operatori e pubblico.

*«Siamo pronti a dare il via alla nuova edizione di **Anteprima Vitignoltalia** – racconta **Maurizio Teti**, Direttore della manifestazione – come ogni anno riuniamo grandi produttori, affiancando alle aziende storicamente presenti al nostro evento alcune nuove realtà d'eccellenza, con l'obiettivo di valorizzare la straordinaria varietà del patrimonio vitivinicolo italiano. Un risultato possibile grazie al lavoro di squadra con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e con ICE. Confermiamo inoltre il doppio turno di accesso per favorire sia il dialogo con gli appassionati sia il confronto diretto con operatori e buyer».*

Anteprima Vitignoltalia: oltre 500 vini in

degustazione

Un'impostazione che punta su qualità, pluralità di linguaggi e apertura internazionale, elementi che negli anni hanno consolidato la reputazione dell'evento partenoper come uno degli [appuntamenti più seguiti del settore](#).

La giornata di **Anteprima Vitignoltalia** offrirà una panoramica sulle zone più rappresentative della Penisola: dai grandi spumanti alle interpretazioni bianchiste del Nord, passando per le denominazioni rossiste del Centro e arrivando ai vini simbolo del Sud.

Ampio spazio sarà dedicato alla **Campania**, presenza costante e identitaria della rassegna, con etichette che raccontano la varietà di un territorio che continua a distinguersi per personalità e longevità.

La degustazione del ventennale: un viaggio nel tempo

Il primo appuntamento della giornata, riservato a stampa e operatori, si terrà alle 11.30 nelle sale del **Grand Hotel Santa Lucia**. Una masterclass esclusiva celebrerà i **vent'anni dell'evento** attraverso una selezione di etichette campane dell'annata 2005: dalla **Falanghina del Taburno "Facetus" di Fontanavecchia** al **Fiano cilentano "Pietraincatenata" di Luigi Maffini**; dal **"Fiorduva" di Marisa Cuomo** al **Taurasi declinato da Quintodecimo e Terredora**; fino al **Lacryma Christi "Vigna del Vulcano" di Villa Dora** e al **"Vigna Camarato" di Villa Matilde**.

Un percorso guidato da **Luciano Pignataro, Tommaso Luongo e Luciano D'Aponte**, pensato per raccontare come un'intera regione abbia costruito negli anni una propria riconoscibilità enologica.



Vigneti sull'isola di Ischia (Foto © La Gazzetta del Gusto).

L'attenzione internazionale e il viaggio nei Campi Flegrei

Anche per questa edizione è prevista la presenza di giornalisti da Francia, Repubblica Ceca, Ungheria, Polonia e Germania, grazie alla collaborazione con ICE.

La loro partecipazione non si limiterà alla giornata di **Anteprima VitignoItalia**: il giorno successivo infatti vivranno un educational tour nei **Campi Flegrei**, area che custodisce vitigni autoctoni e un patrimonio enologico unico, testimone dell'identità più profonda della viticoltura campana.

Maggiori informazioni su www.vitignoitalia.it

Data di creazione

18/11/2025

Autore

redazione