



Tutto pronto per Vitignoltalia 2025: Napoli al centro della scena enologica nazionale

Dall'11 al 13 maggio la Stazione Marittima diventa il crocevia del vino italiano con oltre 2000 etichette, masterclass, esperienze immersive e buyer da tutto il mondo

C'è un momento in cui **Napoli** si fa teatro dell'eccellenza enologica italiana, e quel momento è tornato.

Dall'**11 al 13 maggio**, la **Stazione Marittima** – affacciata sul **Molo Angioino** – ospita **Vitignoltalia** edizione 2025, uno degli eventi più attesi del calendario vitivinicolo nazionale.

Con oltre **2000 etichette in degustazione**, l'appuntamento si conferma un hub privilegiato per produttori, operatori e appassionati, offrendo una visione trasversale sul patrimonio vinicolo italiano.

*«Quest'anno vogliamo davvero andare oltre – spiega **Maurizio Teti**, Direttore di Vitignoltalia – Ci stiamo avvicinando sempre di più al 20esimo anniversario della nostra manifestazione e, edizione dopo edizione, aumenta il desiderio di costruire un calendario sempre più trasversale, in grado di coinvolgere settori e professionisti diversi. Il tutto per dimostrare quanto il vino sia un prodotto duttile e complesso,*

capace di dialogare con le varie espressioni culturali, dalla musica alle nuove tecnologie. Un programma di incontri di altissimo livello reso possibile dal prezioso contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e di partner storici come UniCredit, nonché grazie alla grande partecipazione delle cantine che, nel corso di questi anni, hanno creduto sempre di più nel nostro evento, non solo come vetrina di grandi eccellenze ma anche come spazio di dialogo e networking con buyer e operatori del settore»



Masterclass ed esperienze sensoriali a VitignoItalia 2025, dall'11 al 13 maggio (Foto © Malinda Sassu).

L'Italia del vino si dà appuntamento a Napoli

VitignoItalia 2025 raduna in un solo luogo la geografia completa del vino italiano.

Più di **250 aziende presenti** in rappresentanza delle principali regioni vitivinicole del Paese, con un totale di circa 2000 etichette in degustazione. Dai bianchi alpini ai rossi del Sud, dai vini vulcanici alle bollicine di montagna, passando per piccole produzioni artigianali e grandi nomi della scena enologica nazionale: il parterre dell'edizione 2025, insomma, racconta l'identità plurale del vino italiano.

Una selezione che affianca realtà storiche e cantine emergenti, restituendo un panorama vitivinicolo autentico, dinamico e radicato nei territori.

Un elenco di cantine di altissimo livello, che sarà completato dalla presenza di grandi Consorzi del territorio come il **Consorzio Vita Salernum Vites** e il **Vesuvio Consorzio Tutela Vini**, ma anche da importanti realtà del sud Italia, tra cui l'**Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'agricoltura Calabrese** e l'**Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia**, e del settentrione come il **Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore** e il **Consorzio DOC Friuli**.



Alla Stazione Marittima, anche convegni e focus sulle denominazioni (Foto © Ufficio Stampa).

Non solo degustazioni a VitignItalia 2025

Oltre alla ricchissima proposta enologica, come ogni anno, **VitignItalia 2025** propone un calendario di appuntamenti pensati per coinvolgere tutti i sensi (ne avevamo parlato [qui](#)).

Tra gli highlights, le esperienze immersive firmate **Coravin** in collaborazione con **100 Best Italian Rosé**, dove il vino incontra la musica in un percorso sensoriale raffinato e coinvolgente.

Grande attesa anche per il debutto del **VR Winestour**, un viaggio virtuale che consente di esplorare i territori del vino italiano attraverso la tecnologia della realtà aumentata. Un modo innovativo per accorciare le distanze tra le cantine e il pubblico, valorizzando le radici di ogni calice

Business e internazionalizzazione con i buyer dall'estero

L'edizione 2025 guarda con decisione al mercato globale. A conferma dell'anima business-oriented dell'evento, torna l'educational tour dedicato ai **buyer internazionali**, che avranno l'occasione di visitare le aree vitivinicole dell'Irpinia e del Sannio.

Un progetto che mette al centro i territori e punta a costruire relazioni commerciali durature, favorendo l'export dei vini italiani sui mercati esteri.

Gli altri appuntamenti da seguire

Nel fitto programma di **Vitignoltalia 2025** trovano spazio numerose masterclass e degustazioni guidate che animeranno le tre giornate della kermesse.

Tra i momenti più attesi, l'appuntamento con i vini del progetto "**Wine Cube**" in collaborazione con **Vinhood** e quelli di **Le Donne del Vino della Campania**, che porteranno in degustazione etichette simbolo della viticoltura al femminile.

Non mancheranno approfondimenti dedicati alla mixology con il format "**Il Vino al Bicchiere**" e focus tecnici sul servizio del vino. Inoltre, tra i seminari in calendario, spiccano quelli dedicati all'evoluzione delle denominazioni e al futuro della distribuzione.



Quest'anno sono oltre 2000 le etichette in degustazione (Foto © Malinda Sassu).

Calice dopo calice: le masterclass da non perdere

A completare l'esperienza di **Vitignoltalia 2025**, un calendario di masterclass che attraversa il Paese da nord a sud, alla scoperta delle identità più vive e sorprendenti del vino italiano.

Domenica 11 maggio si apre con un focus sulla Sicilia: alle 15.00 si esploreranno territori e varietà nell'incontro "**Sicilia enologica: vini e territori**", seguito, alle 16.30, da una riflessione tutta in rosa con "**Le Bollicine di Sicilia**".

Alle 18.00 ci si sposta nel Nord-Est, con la degustazione dedicata al "**Conegliano Valdobbiadene Prosecco**", centrata sulle potenzialità espressive del vitigno Glera. Lunedì 12 maggio, invece, si apre con la Calabria, alle 10.30, con una masterclass dedicata alle sue denominazioni, per poi proseguire alle 15.00 con un tema innovativo: i vini affinati sott'acqua di Jamin, nel panel "**UnderWater Wines, la caratterizzazione positiva**".

Alle 16.30 si torna in Campania con "**Bue Apis**", dedicata all'Aglianico del Taburno, e si chiude

alle 18.00 con la celebrazione dei 40 anni della cantina **Tasca d'Almerita**, tra i simboli della viticoltura siciliana contemporanea.

La Campania protagonista del gran finale

Martedì 13 maggio sarà la Campania a dominare la scena con una serie di appuntamenti che ne raccontano versatilità e visione.

Si comincia alle 10.30 con **“Cosa bolle in Campania”**, masterclass dedicata alle bollicine regionali. A seguire, un incontro che mette a confronto due varietà autoctone di grande carattere: il **Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli** e il **Piedirosso dei Campi Flegrei DOP**, in un dialogo che unisce Friuli e Campania sotto il segno della territorialità.

La giornata si chiuderà con uno sguardo al futuro: alle 17.30 il talk **“Il futuro del vino campano”** affronterà i temi della sostenibilità, del climate change e dello sviluppo, accompagnato dalla presentazione della guida **“50 vini di nicchia (ma non troppo)”**, edita dal **Corriere del Mezzogiorno**.

Un finale che coniuga riflessione e racconto, confermando il ruolo centrale della regione nel panorama vitivinicolo nazionale.



Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia (Foto © Ufficio Stampa).

«In questa edizione abbiamo deciso di portare il nostro evento a un livello ancora più alto, non solo in termini di contenuti ma anche di qualità della degustazione – continua **Maurizio Teti** – con l'introduzione dei calici Privé35 di Anima Cerve group.

Un'ulteriore cura riservata ai nostri visitatori per valorizzare al meglio i vini in degustazione, sia ai banchi d'assaggio che durante le masterclass. Allo stesso tempo continuiamo a lavorare anche sul fronte business con l'organizzazione dell'educational tour dedicato ai buyer internazionali organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia-Sannio. Un'iniziativa che porta avanti la nostra collaborazione con ICE che ogni anno contribuisce ad alzare lo status della nostra manifestazione grazie a una selezione dei migliori professionisti del settore provenienti da tutti i continenti»

Per ulteriori informazioni: www.vitignoitalia.it

Data di creazione

07/05/2025

Autore

malinda-sassu