



## Annunciato il programma di Vitignoltalia 2026. A Napoli tre giorni di grandi vini e territori

*Dal 17 al 19 maggio, alla Stazione Marittima arrivano oltre 250 aziende e più di 2000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni, vitigni rari, masterclass tematiche per una kermesse che guarda al futuro del comparto*

**Vitignoltalia** si prepara a celebrare la sua [ventesima edizione](#) con un programma che amplia ulteriormente il racconto del vino italiano.

Dal **17 al 19 maggio**, negli spazi della **Stazione Marittima di Napoli al Molo Angioino**, il salone riunirà quest'anno **250 aziende e oltre 2000 etichette** provenienti da tutta la Penisola, confermando una crescita che non riguarda soltanto i numeri, ma soprattutto la capacità di mettere in relazione territori, denominazioni, ricerca e mercato.



Stazione Marittima di Napoli al Molo Angioino (Foto © Malinda Sassu).

Accanto ai grandi nomi del panorama nazionale – dal Chianti al Friuli e le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore – troveranno spazio **vitigni meno conosciuti**, vecchie vigne a piede franco, vini vulcanici e degustazioni dedicate alle annate storiche.

Un'impostazione sempre più trasversale, che supera il semplice banco d'assaggio e costruisce un dialogo articolato tra cultura del vino, biodiversità e prospettive economiche del settore.

*«L'aumento delle aziende, la forte partecipazione territoriale nonché il livello dei contenuti in programma sottolineano una crescita concreta della manifestazione sotto ogni punto di vista – sottolinea **Maurizio Teti**, Direttore di Vitignoltalia – Il numero di adesioni delle aziende campane è il segnale di una filiera che percepisce la manifestazione come uno spazio di confronto, promozione e costruzione di relazioni, grazie alla crescente sinergia con le istituzioni. Anche gli appuntamenti in calendario riflettono questa evoluzione: dalle esclusive degustazioni di grandi annate e denominazioni d'eccellenza, al recupero dei vitigni fino alle prospettive future del settore, abbiamo costruito un programma capace di raccontare il vino italiano in una chiave ampia e contemporanea»*

## La Campania al centro della manifestazione

Uno dei dati più significativi riguarda la partecipazione territoriale: circa il 40% delle aziende presenti proviene dalla Campania. Un segnale che conferma il rapporto sempre più stretto tra la manifestazione e il tessuto produttivo regionale, sostenuto anche dal lavoro delle istituzioni.

La Regione Campania, come sottolinea l'assessora all'Agricoltura della Regione Campania, **Maria Carmela Serluca**, sarà presente con circa trenta aziende delle cinque province e con l'**Enoteca Regionale**, che rappresenterà oltre novanta cantine.

Tra le novità, anche la partecipazione degli "**Ambasciatori dei vini campani**", i ristoratori premiati al Vinitaly, coinvolti in un percorso di approfondimento dedicato al patrimonio vitivinicolo regionale e al rapporto tra produzione, ospitalità e ristorazione.



La Regione Campania sarà presente con circa 30 aziende (Foto © Malinda Sassu).

## Dalle vigne a piede franco ai grandi rossi italiani

Il calendario delle masterclass attraversa l'Italia del vino seguendo temi identitari e geografie differenti. **Domenica 17 maggio** si parte con "**La bellezza dell'essere franco**", incontro dedicato alla viticoltura a piede franco curato dall'[Associazione Italiana per la Tutela delle Viti a Piede Franco](#).

A seguire, il confronto con **G.R.A.S.P.O.** sui vitigni rari italiani e sulla salvaguardia della

biodiversità viticola. La giornata si chiuderà con una masterclass dedicata alle diverse espressioni del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, dal Brut Nature sui lieviti fino al Cartizze.

**Lunedì 18 maggio** sarà la giornata dei vent'anni di VitignoItalia, con la masterclass dedicata ai migliori bianchi campani del 2006, annata ormai entrata nella storia regionale. In programma anche l'approfondimento su Friulano e Sauvignon a cura del consorzio DOC Friuli, seguito dalla masterclass sulla viticoltura vulcanica guidata da **Vincenzo Mercurio**, miglior enologo d'Italia 2025, con un percorso che unirà Vesuvio, Etna, isole ponziane e Colli Albani. Chiusura affidata allo Chardonnay italiano.

**Martedì 19 maggio** il focus si sposterà sui grandi rossi con "*Eleganza del Nord e anima del Sud*", degustazione dedicata a Barolo e Taurasi. Seguirà un approfondimento sul Tintore di Tramonti, raro vitigno autoctono allevato ancora a piede franco in Costiera Amalfitana. Nel pomeriggio, infine, spazio anche alla presentazione della guida "*100 Best Italian Rosé 2026*", curata da **Luciano Pignataro** con **Antonella Amodio**, **Chiara Giorleo** e **Adele Granieri**, e alla degustazione dei vini della Top Ten.



Come ogni anno, le masterclass attraversano l'Italia del vino (Foto © Malinda Sassu).

## Il vino che incontra il mare e i suoi piatti

Anche quest'anno **FEAMPA** – Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura – sarà partner istituzionale della manifestazione attraverso il **Wine & Food Lab**, ciclo di laboratori e

---

degustazioni dedicati all'incontro tra cucina di mare e vini campani.

Un fitto programma presentato dall'assessora alla Pesca e all'Acquacoltura della Regione Campania, **Fiorella Zabatta**: lo chef Carlo Olivari guiderà diversi focus tematici, dalla "Norcineria di mare" alle spigole e orate della costa, dalle acciughe ai grandi bianchi regionali, fino al tonno rosso in abbinamento a bianchi evoluti e rosati.

Martedì 19 maggio il testimone passerà agli chef Domenico Savio Pezzella e Cristian Oliviero con incontri dedicati alla valorizzazione del pescato campano e delle eccellenze conserviere regionali.

## Internazionalizzazione, economia e nuove sfide

**VitignoItalia** conferma anche la sua vocazione internazionale grazie alla collaborazione con **ICE**, che porterà a Napoli trenta buyer provenienti da Germania, Francia, Spagna, Danimarca, Polonia, Svezia, Giappone e Stati Uniti.

Tra i partner del ventennale figurano inoltre BPER Banca, main sponsor dell'evento, la Camera di Commercio Irpinia Sannio e l'azienda napoletana Espresso, realtà attiva nel settore della torrefazione e della gastronomia artigianale.

Proprio BPER promuoverà il forum "**Passato, presente e futuro per la crescita del comparto**", dedicato ai temi della competitività, della transizione green e dell'impatto del cambiamento climatico sul settore vitivinicolo. Marco Lazzari, responsabile Agribanking della banca, ha sottolineato il valore economico e culturale dell'agroalimentare italiano e il ruolo strategico delle imprese vitivinicole nei processi di crescita e innovazione.

## Arte, città e responsabilità sociale

**La kermesse partenopea** conferma anche l'attenzione per l'arte contemporanea. Dal 2015 l'identità visiva è affidata a **Gennaro Regina**, protagonista di una mostra allestita al secondo piano della Stazione Marittima che racconta Napoli attraverso un immaginario urbano profondamente legato alla città e al mare.

Tra le novità dell'edizione 2026 anche la presenza della **Fondazione Domenico Cirillo**, impegnata in progetti di inclusione, cittadinanza attiva ed educazione rivolti ai giovani. La partecipazione della fondazione rafforza il messaggio legato al consumo consapevole e alla sensibilizzazione sul bere responsabile, tema sempre più centrale nel racconto contemporaneo del vino.

Per maggiori informazioni: [www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)

### Data di creazione

14/05/2026

### Autore

malinda-sassu