Annunciato il programma di VitignoItalia 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

VitignoItalia 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 VitignoItalia –
> *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

Data di creazione
14/05/2026
Autore
malinda-sassu