



Vinetia Tasting 2026: oltre 800 etichette e 150 cantine per un viaggio tra le eccellenze enoiche venete

AIS Veneto riunisce a Santa Lucia di Piave produttori, consorzi e degustatori per una giornata dedicata ai vini della regione tra banco d'assaggio e masterclass

Il prossimo 22 marzo 2026, la storica **filanda del Polo Fieristico di Santa Lucia di Piave (TV)** si trasformerà nel cuore pulsante dell'enologia regionale con il **Vinetia Tasting 2026**.

L'evento, ideato da AIS Veneto, rappresenta la versione dal vivo della **Guida ai vini del Veneto**, offrendo a professionisti e wine lover un'opportunità di incontro e confronto in un imponente banco d'assaggio.

Vinetia Tasting 2026: i numeri dell'evento

Con la partecipazione di **oltre 150 aziende e più di 800 etichette in degustazione**, il Vinetia Tasting 2026 è uno degli appuntamenti più rilevanti per il settore. Ogni azienda presente potrà

proporre fino a cinque-sei referenze, garantendo una varietà e una profondità di assaggio notevoli.

L'accesso a questo vasto patrimonio vinicolo prevede un biglietto d'ingresso al costo intero di **25 euro** (con riduzioni per l'acquisto online e per i soci AIS), e include sacca e calice da degustazione.

Il valore del territorio: consorzi e percorsi guidati

Per la prima volta, l'evento riunirà **otto consorzi del vino**, garanti di tutela e identità territoriale veneta:

- Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella
- Consorzio Tutela Lugana DOC
- Consorzio Tutela Vini Bardolino
- Consorzio di Tutela Lessini Durello
- Consorzio Tutela Vini Custoza
- Consorzio Tutela Vini Soave
- Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
- Consorzio Tutela Vini Garda DOC

All'interno dell'area dedicata ai consorzi, i degustatori ufficiali AIS Veneto guideranno brevi percorsi di degustazione, con appuntamenti tematici gratuiti in partenza ogni 10 minuti dalle 10:30, volti ad approfondire le denominazioni nel loro contesto storico e geografico.

Le quattro masterclass

Per chi desidera un approccio più tecnico e strutturato, la Sala Convegni ospiterà quattro masterclass di alto profilo, distribuite durante la giornata:

1. **Metodo Classico Veneto:** identità, territorio e visione (ore 10:30): una sessione dedicata all'eccellenza degli spumanti regionali.
2. **Case Vecie: il tempo come valore (ore 12:30):** una verticale dedicata all'Amarone, esplorando l'evoluzione del vino attraverso gli anni.
3. **Vitigni dimenticati: il Veneto che riaffiora (ore 14:30):** un focus sulla riscoperta dei vitigni autoctoni che stanno tornando a definire il panorama regionale.
4. **La tradizione del taglio bordolese in Veneto (ore 16:30):** un approfondimento sull'interpretazione veneta dei celebri vitigni internazionali.

Tra archeologia industriale e Colline del Prosecco

Partecipare al Vinetia Tasting offre anche l'occasione per scoprire un territorio ricco di fascino. La sede stessa dell'evento, il [Polo Fieristico di Santa Lucia di Piave](#), è un esempio significativo di **archeologia industriale**. La "Filandetta", con le sue caratteristiche travi in acciaio a vista, testimonia il passato produttivo della Marca Trevigiana.

Situata strategicamente tra le rinomate [Colline del Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano](#) e

il bacino del fiume **Piave**, Santa Lucia di Piave è il punto di partenza ideale per itinerari enogastronomici e culturali nell'area dell'Alpeadria.

Per completare l'esperienza, la piazzetta esterna alla Filanda ospiterà tre food truck con proposte gastronomiche variegate (carne, pesce e specialità miste), mentre la collaborazione con l'ENAIP di Conegliano garantirà servizi di ristoro di qualità.

Per informazioni e prenotazioni: www.aisveneto.it

Data di creazione

09/03/2026

Autore

antonio-lodedo