



Vitignoltalia 2024: successo straordinario per la 18ma edizione alla Stazione Marittima di Napoli

Oltre 10.000 presenze hanno celebrato un'edizione da record, con più di 1500 etichette e più di 300 aziende, consacrando l'evento come punto di riferimento per la promozione dei vini italiani

Un viaggio sensoriale nell'Italia del vino che si chiude con un bilancio estremamente positivo. **Vitignoltalia 2024** chiude con successo i suoi battenti, lasciando un segno indelebile e mostrando un volto rinnovato, a partire dalla nuova location, la **Stazione Marittima di Napoli**.

L'evento, che si è svolto **dal 2 al 4 giugno** nella sua diciottesima edizione (l'avevamo annunciato [qui](#)), ha infatti **registrato oltre 10.000 presenze**, tra appassionati e operatori del settore, dando loro l'opportunità di degustare più di 1500 etichette offerte da 300 aziende e consorzi provenienti da tutta la penisola.

Un successo più che meritato per il grande **salone dei vini del Sud Italia**, confermando la centralità del suo ruolo nella promozione dei vini e dei territori italiani, con un focus sul dialogo diretto con i produttori.



Maurizio Teti, direttore e organizzatore di Vitignoltalia a Napoli (Foto © Ufficio Stampa).

Maurizio Teti, Direttore di **Vitignoltalia**, ha così sottolineato l'eccezionalità dell'evento, resa possibile grazie alla sinergia con le istituzioni, in particolare l'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania** e il prezioso contributo di **UniCredit, FEAMPA** e **ICE**:

«Siamo stati spettatori di un'edizione davvero sorprendente: a partire dal nostro fedele pubblico che ogni anno ci stimola nell'ideazione di nuovi contenuti, alle grandi cantine presenti che costituiscono l'essenza della manifestazione. Abbiamo introdotto un programma di incontri che hanno soddisfatto e incuriosito tanto gli appassionati quanto gli esperti, con attività trasversali tra il vino e altri settori, mettendo sempre al centro il piacere della degustazione e l'interazione con i produttori»



Sold out per le tante masterclass a Vitignoltalia 2024 (Foto © Malinda Sassu).

Nuova location e il focus sui territori: i punti di forza di Vitignoltalia 2024

Le tante **masterclass hanno registrato il tutto esaurito**, dimostrando il crescente interesse verso le diverse espressioni del vino italiano. Le sessioni hanno spaziato dalle grandi denominazioni come la **DOCG del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore**, **DOC Friuli** e **Roma DOC** ai migliori bianchi e spumanti di Sicilia.

Particolare successo hanno riscosso gli incontri sugli **Underwater Wines** e sui **Bianchi vulcanici da invecchiamento**, quest'ultimo condotta dal giornalista **Luciano Pignataro** e dal Presidente AIS Campania **Tommaso Luongo**, che ha affascinato i partecipanti con i racconti dei produttori impegnati nella produzione di vini campani che sfidano il tempo.

Vitignoltalia ha offerto, quindi, un viaggio eccezionale nell'enologia italiana e la nuova sede della **Stazione Marittima** si è rivelata vincente, con espositori e pubblico che hanno apprezzato gli spazi ampi e funzionali che hanno ospitato i banchi d'assaggio delle 300 aziende presenti e le oltre 10.000 presenze nei 3 giorni della manifestazione.

Un'edizione all'insegna della cultura e dell'internazionalizzazione

Forte l'attenzione anche alle presenze dei 30 operatori esteri selezionati in collaborazione con l'**ICE**. L'educational tour nei **Campi Flegrei**, inoltre, ha offerto ai buyer provenienti da 18 Paesi,

un'immersione profonda nei vini di uno dei territori enologici più affascinanti della regione.

Spazio, infine, alla cultura che mai come in questa edizione ha dimostrato grande partecipazione, di pubblico, con talk su libri dedicati ai temi più interessanti del settore: dall'abbinamento pizza e vino del volume **Calici & Spicchi** di **Antonella Amodio** a **Verso del Vino – Verso Divino**, il libro scritto da **Marianna Ferri** e **Ottavio Costa** sino al best seller di **Angelo Peretti**, [Esercizi spirituali per i bevitori di vino](#).

Vino, cultura e territorio nelle guide ai migliori rosé e ai vini insoliti

Vitignoltalia è stata anche l'occasione per celebrare il meglio dell'enologia italiana con i **100 Best Italian Rosé**, la guida curata da [Luciano PignataroWineBlog](#) e giunta quest'anno alla sua quarta edizione: per l'occasione, svelata anche la classifica e la premiazione tenuta dai curatori **Antonella Amodio**, **Chiara Giorleo**, **Adele Granieri** e **Raffaele Mosca**.

Di fresca uscita, anche **50 Insoliti Noti. 49+1 vini campani**, il "manuale" di istruzioni del giornalista e critico enogastronomico, **Gimmo Cuomo**.

Dall'aglianico che matura lì dove sorgeva un lago salato al Greco che ha "l'anima di un rosso", la guida è il frutto di un tour tra vigne e cantine che ha toccato le principali aree viticole della Campania, in omaggio con il **Corriere della Sera** e **Sette**.



Oltre 10.000 presenze alla Stazione Marittima di Napoli (Foto © Malinda Sassu).

Vitignoltalia chiude con successo e pensa al futuro del vino

*«Agrifood, Turismo e Cultura rappresentano il triangolo d'oro del Mezzogiorno – ha sottolineato **Ferdinando Natali**, Regional Manager Sud di UniCredit – Attraverso queste direttrici riteniamo che ci sia l'opportunità di colmare il gap strutturale del nostro territorio in termini di opportunità per i nostri giovani di trovare uno sviluppo professionale»*

UniCredit ha infatti recentemente lanciato un programma che destina 10 miliardi di euro alle PMI, con un focus particolare sul settore vitivinicolo, confermando il proprio impegno nel sostenere la crescita e la transizione energetica del comparto.

Vitignoltalia chiude così la sua 18^a edizione, confermandosi come l'evento imperdibile per chi vuole scoprire e apprezzare la ricchezza e la varietà del vino italiano.

Un appuntamento che cresce ogni anno e che promette di continuare a sorprendere anche nel suo prossimo appuntamento del 2025.

Data di creazione

06/06/2024

Autore

malinda-sassu