



Vitignoltalia 2024: l'eccellenza del vino italiano protagonista a Napoli

Diventa maggiorenne l'evento partenopeo che riparte all'insegna della contaminazione, dal 2 al 4 giugno presso la Stazione Marittima del Molo Angioino. Degustazioni al buio, masterclass e approfondimenti tra letteratura, sensorialità e scienza

Vitignoltalia è un evento diventato un punto di riferimento nel panorama enologico nazionale e promette, anche quest'anno, di offrire un'esperienza immersiva e di alto livello agli appassionati e agli operatori del settore.

Vitignoltalia 2024 diventa maggiorenne e si apre alle contaminazioni

Napoli si prepara ad accogliere la 18esima edizione del **Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, che si terrà alla **Stazione Marittima del Molo Angioino**, da domenica 2 a

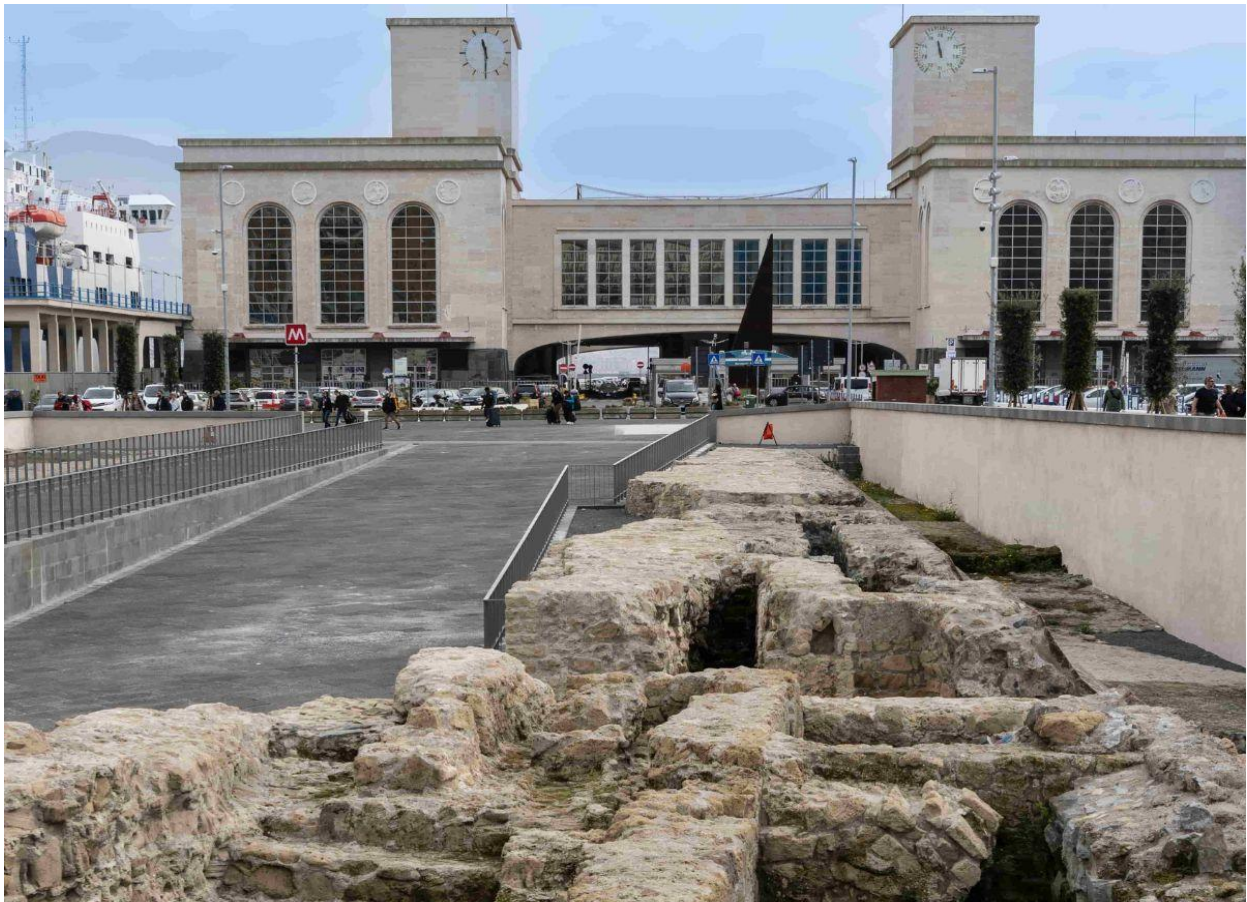
martedì 4 giugno. Un ritorno all'insegna della contaminazione tra il mondo del vino, della letteratura, della scienza e di altre espressioni culturali.

Saranno, infatti, numerose le masterclass, le degustazioni al buio e gli approfondimenti che esploreranno le connessioni trasversali del vino, rendendo questo la tre giorni un vero e proprio viaggio sensoriale e culturale.

Numeri da record con 300 aziende e 1500 etichette

L'edizione di quest'anno vedrà la partecipazione di oltre **300 aziende e consorzi** da tutta Italia, con più di 1500 etichette in degustazione. Un'occasione unica per scoprire la ricchezza e la diversità del patrimonio vitivinicolo italiano, con una rappresentanza significativa delle cantine campane e delle eccellenze enologiche di tutte le regioni, dalle bollicine della Lombardia ai grandi rossi toscani, dai bianchi del Trentino e dell'Alto Adige ai vini siciliani.

VitignolItalia 2024 conferma però anche la sua vocazione internazionale con la presenza di **20 buyer provenienti da 18 Paesi**, tra cui Germania, Croazia, Ungheria, Svezia, Libano, Canada che parteciperanno ad un educational tour nei Campi Flegrei, approfondendo la conoscenza di uno dei territori vinicoli più affascinanti della Campania.



La rinnovata Stazione Marittima di Napoli ospiterà VitignolItalia 2024 (Foto © Ufficio stampa).

Una nuova location, ricca di fascino

Quest'anno, la **Stazione Marittima di Napoli** sarà la nuova cornice dell'evento. Punto di snodo al centro della città, l'area è stata recentemente rivalorizzata con un grande lavoro di rigenerazione di **Piazza del Municipio** e del **Molo Angioino**. Un sito centrale e funzionale che ospiterà i banchi d'assaggio, le masterclass e gli incontri con esperti e comunicatori.

Tra gli appuntamenti di spicco, da segnalare **"Il Vino e il Mare"**, dedicato agli *under water wines*, e la degustazione al buio con il maestro del vino **Luca Boccoli**. Inoltre, presso l'Agorà, saranno presentati **libri e guide enologiche**, permettendo di esplorare le denominazioni più affascinanti d'Italia.

Tra le novità dell'edizione 2024, infine, anche una serata dedicata ai più giovani con la **P review di VitignoItalia**, in programma per sabato 1 giugno, orientata all'educazione al consumo moderato e responsabile.

*«Il momento che tanto aspettavamo è arrivato. VitignoItalia è alle porte – spiega **Maurizio Teti**, Direttore di VitignoItalia – e ora più che mai si pone come il grande contenitore dell'eccellenza del vino tricolore mixando la degustazione all'approfondimento di tutte le sfaccettature di questo straordinario prodotto. Un'edizione più che mai ibrida che vedrà in dialogo produttori, professionisti del settore ma anche studiosi e comunicatori per un percorso degustazione ancora più immersivo, garantito anche dagli ampi spazi della Stazione Marittima. Non vediamo l'ora di offrire a tutti, dagli appassionati agli operatori del trade, una tre giorni che metta in luce non solo la qualità e la diversità dei vini italiani, ma anche tutte le connessioni trasversali che caratterizzano il nostro format.»*

Per informazioni e programma completo: www.vitignoitalia.it

Data di creazione

28/05/2024

Autore

redazione