

Ecco la nuova guida Vinetia dell'Ais, premiati i sette migliori vini del Veneto

26 Novembre 2025



VENEZIA – Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto ha presentato la dodicesima edizione di “Vinetia-La Guida ai vini del Veneto”, il portale che ogni anno mappa le migliori espressioni enoiche regionali. L'appuntamento, ospitato lunedì 24 novembre nelle sale dell'Hotel Ca' Sagredo di Venezia, ha incoronato con il Premio Vinetia i sette migliori vini del Veneto, uno per ciascuna categoria, scelti tra 21 finalisti.

I vincitori sono stati selezionati da una giuria di 40 professionisti composta da Sommelier, giornalisti e ristoratori, impegnata in un panel di degustazione alla cieca.

Per lo Spumante Metodo Charmat si aggiudica il titolo Ànzolo Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive di San Michele Extra Brut 2023 di Bellenda; per il Metodo Classico, Monti Lessini Durello Doc Riserva Extra Brut 2018 di Giannitessari. Il riconoscimento come Miglior

Vino Bianco va a Monte Stelle Soave Doc Classico 2023 de La Cappuccina, mentre quello di Miglior Vino Rosa a Chiaretto di Bardolino Doc 2024 di Albino Piona.

Sul fronte dei rossi, il titolo di Miglior Vino Rosso è stato conferito a Tai Rosso Colli Berici Doc 2023 di Pegoraro e quello di Miglior Vino Rosso da Invecchiamento a Amarone Della Valpolicella Docg Riserva 2016 di Brigaldara. Il Miglior Vino Dolce è Acininobili Veneto Igt 2019 di Maculan. Completano il quadro il Premio Ristoratori, attribuito a Tai Rosso Colli Berici Doc 2023 di Pegoraro, e il Premio Giornalisti, assegnato a Amarone Della Valpolicella Docg Riserva 2016 di Brigaldara. I restanti 14 finalisti, tutti caratterizzati da un livello qualitativo elevato, hanno conquistato il Premio Rialto.

Due le novità di rilievo per l'edizione 2026 di Vinetia: la prima è il nuovo nome dato al riconoscimento conferito ai sette vini vincitori, Premio Vinetia, che sostituisce il Premio Fero. L'obiettivo è sottolineare ulteriormente il legame della guida di Ais Veneto con il Premio e con il territorio vitivinicolo regionale, di cui il portale offre una visione completa e puntuale.

La seconda riguarda l'introduzione di un talk focalizzato sul vigneto veneto tra passato, presente e prospettive future. Un confronto che ha visto dialogare **Gianpaolo Breda** e **Paolo Bortolazzi**, rispettivamente presidente e vicepresidente di Ais Veneto, nonché curatore di Vinetia, con il professore **Raffaele Cavalli**, vicepresidente della Biblioteca Internazionale "La Vigna", ed **Emanuela Bincoletto**, presidentessa del Movimento Turismo del Vino – sezione Veneto. A moderare l'incontro la giornalista, speaker radiofonica ed esperta di vino **Chiara Perale**. Un momento di analisi che ha portato sul tavolo temi cruciali: evoluzione della viticoltura, impatto climatico e valorizzazione dell'identità e del patrimonio enogastronomico regionale.

“La dodicesima edizione di Vinetia non è solo un elenco di eccellenze, ma una fotografia aggiornata di una produzione enoica che sa trasformarsi, affrontare le sfide del clima e, allo stesso tempo, conservare un legame indissolubile con il suo territorio – spiega Paolo Bortolazzi -. La nuova veste del Premio Vinetia va in questa direzione: un segno concreto da mettere in evidenza, capace di raccontare con immediatezza il percorso e il valore raggiunto dai produttori”.

“La guida offre una visione puntuale del Veneto enoico di ieri, di oggi e di domani – continua il presidente di Ais Veneto Gianpaolo Breda -. I dati raccolti in dodici edizioni rappresentano un patrimonio prezioso non solo per appassionati e wine lover, ma anche per le istituzioni, che possono così avere un quadro completo dell'evoluzione e dello stato dell'arte di un settore fondamentale per l'economia e per lo sviluppo della nostra regione”.

I 100 degustatori della guida Vinetia 2026, coordinati da 7 referenti provinciali e da un team di 25 redattori, hanno assaggiato in tutto 2010 vini di 390 produttori. In dodici edizioni di Vinetia, sono stati degustati in totale 24700 vini di 4958 aziende e sono state pubblicate 6160 schede.