

Napoli brinda ai 20 anni di VitignoItalia: edizione da record per il vino italiano

19 Maggio 2026

di Redazione



NAPOLI – Si chiude con un bilancio estremamente positivo la 20esima edizione di VitignoItalia: tre giornate intense che hanno riunito presso la Stazione Marittima sul Molo Angioino di Napoli oltre 10.000 visitatori, registrando una significativa affluenza di operatori del settore e stampa specializzata oltre al pubblico sempre più interessato di enoappassionati.

Anche in questa speciale edizione VitignoItalia si conferma una piattaforma privilegiata di incontro tra mondo produttivo, trade italiano e i più importanti mercati esteri grazie alla presenza di 30 buyer quest'anno provenienti da tutta Europa, Stati Uniti e Giappone, in

collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane).

“La ventesima edizione è stata bagnata da un notevole successo. – racconta **Maurizio Teti**, direttore di Vitignoltalia – . Grande affluenza di pubblico, una selezionata partecipazione di buyer internazionali e una particolare attenzione da parte dei media per un gran risultato su tutti i fronti che ha certamente soddisfatto i nostri espositori. Ma proprio il rapporto che esiste da sempre tra Vitignoltalia e i produttori ci porta, probabilmente nel momento di massimo successo della manifestazione, a riflettere su una nuova formula dell'iniziativa. Stiamo infatti ipotizzando, per l'edizione 2027, di portare le giornate a due proprio per favorire, sia in termini economici che di impegno del personale, il mondo produttivo presente all'evento. Tutto questo mantenendo inalterati i contenuti, le masterclass e il livello dei professionisti presenti e continuando a promuovere un programma ancora più completo”.

Di fondamentale importanza inoltre il contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

“Grande affluenza nell'area campana di Vitignoltalia, dove abbiamo organizzato una collettiva di trenta aziende vitivinicole – ha detto l'assessora **Maria Carmela Serluca** – . Anche l'Enoteca regionale, con oltre trecento etichette campane in degustazione si è rivelata una formula vincente per far conoscere in maniera ampia e approfondita il nostro straordinario patrimonio vitivinicolo. Abbiamo riscontrato un particolare interesse da parte dei millennials, che si avvicinano al consumo del vino in modo consapevole. A Vitignoltalia le nostre aziende hanno saputo raccontarsi coniugando tradizione e innovazione: molto interessanti anche le nuove proposte studiate da alcune cantine campane per l'abbinamento specifico tra vino e pizza”.

Tra gli appuntamenti di Vitignoltalia 2026, particolarmente apprezzate le masterclass come quella dedicata ai bianchi campani del 2006, ai vini vulcanici, alle etichette del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e del Consorzio Doc Friuli nonché i vini premiati dalla guida 100 Best Italian Rosé, sponsorizzata dall'azienda Sorì. Grandi degustazioni accompagnate da approfondimenti di altissimo livello dedicati sia all'aspetto vitivinicolo sia all'evoluzione del comparto con il forum promosso da BPER Banca, main sponsor dell'evento, che ha riunito istituzioni, stampa e professionisti del settore per un confronto sulle nuove prospettive di crescita sostenibile delle cantine.

I migliori vini rosa d'Italia: ecco la 100 Best Italian Rosé 2026. Sul podio Puglia, Abruzzo e Sardegna

“La transizione verso modelli produttivi sempre più sostenibili è una sfida centrale anche per il settore vitivinicolo e agroalimentare, che già oggi dimostra grande attenzione all’impatto ambientale e all’uso responsabile delle risorse – ha affermato **Giovanna Zacchi**, responsabile del Servizio ESG Strategy di Bper Banca – . Il ruolo della banca è anche quello di accompagnare le imprese in questo percorso, mettendo a disposizione strumenti finanziari, competenze e supporto strategico per favorire investimenti in innovazione, efficienza energetica e riduzione delle emissioni, contribuendo a creare valore di lungo periodo per le aziende, i territori e le comunità”.

Importante riscontro inoltre per il Wine & Food Lab, lo spazio curato da Feampa (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l’Acquacoltura) insieme allo chef **Carlo Olivari** che ha messo in luce il prezioso dialogo tra le espressioni enologiche più identitarie della regione e il patrimonio ittico. Importante la collaborazione con la Camera di Commercio Irpinia Sannio, con l’azienda campana Espresso, realtà imprenditoriale napoletana leader nell’ambito della torrefazione, nonché la presenza della Fondazione Domenico Cirillo impegnata nella promozione del bere responsabile e nella sensibilizzazione delle nuove generazioni.