

Superare i tecnicismi della sommellerie per riscoprire l'anima conviviale del vino. Il messaggio da Vinaltum

20 Maggio 2026

di **Marco Signori**



BOLZANO – Quell’abbraccio tra il vigneto e la città che ancora oggi sopravvive non facendo mai dimenticare lo storico legame tra Bolzano e la viticoltura, ha trovato un’espressione figurativa in Vinaltum, l’evento che a Castel Mareccio – suggestivo maniero del XIII secolo un tempo luogo di commercio proprio del vino – ha chiamato a raccolta una settantina di cantine da ogni parte d’Italia e più di mille visitatori.

Un appuntamento che dopo Appiano, per la sua terza edizione ha voluto spostarsi in quella

che è considerata la capitale del vino dell'Alto Adige con la sua produzione concentrata principalmente sui due grandi autoctoni, Lagrein e Schiava, aprendosi però alla produzione del resto del paese. Con interessanti focus sui vitigni resistenti, sul Pinot nero dell'Oregon, una verticale sul Franciacorta de Le Marchesine e una sul Montepulciano d'Abruzzo di Cantina Tollo, sul potenziale evolutivo della Barbera Superiore di Tenuta La Ghera e su una selezione esclusiva dalle piccole isole italiane, custodi di una viticoltura estrema e ancestrale, curata da **Andrea Girardi** di Proposta Vini.



Castel Mareccio

E ancora, sul carattere minerale di Castiglione in Teverina attraverso il Grechetto "L'Insolente" e il Sangiovese "Tordimonte" con Paolo Trappolini e sui vini di Fiè allo Sciliar presentati dai sei produttori che si sono riuniti in consorzio.

Parallelamente, una serie di wine talk condotti da **Raoul Ragazzi**, delegato Fisar Alto Adige, è stata capace grazie a un linguaggio meno tecnico e un approccio informale, di avvicinare il grande pubblico al vino, dalla scoperta dei territori alle tecniche di servizio.



“Vogliamo far conoscere a tutti, non solo esperti e sommelier, il bello del vino, sorridendo e scoprendo sempre qualcosa di nuovo”, riassume l’organizzatore **Luciano Rappo**, esperto del settore con un passato da commerciale per importanti gruppi e oggi, tra le altre cose, anche produttore di spumanti Trentodoc con la sua Felsen. “Dobbiamo smetterla con i tecnicismi e con quello che ci racconta sempre la sommellerie”.

“L’obiettivo” aggiunge **Danilo D’Ambra**, altro organizzatore, “è quello di cercare sempre produttori che abbiano qualcosa di concreto da raccontare”. Secondo **Pietro Cormaci**, brand

ambassador della manifestazione, “il fatto che abbiamo avuto la presenza di tanti giovani, anche alle masterclass, fa ben sperare per il futuro del vino”. **Rinaldo Hauser**, sommelier d’esperienza, tira le somme: “Le presenze sono state al di sopra delle nostre aspettative ma quel che più ci interessa è la qualità. Il bilancio di Vinaltum è positivo sotto tutti gli aspetti”.



Goldenstern Townhouse

Una camera del

L'approdo della manifestazione a Bolzano ha permesso anche di valorizzare l'accoglienza di alto livello tipica dell'Alto Adige, grazie alla collaborazione con due strutture d'eccellenza

come Goldenstern Townhouse, residenza di charme sotto gli storici portici della città, in un complesso di 4 palazzine risalenti alla fine del 1200 sapientemente ristrutturate, e Castel Hörtenberg, castello rinascimentale trasformato in hotel a 5 stelle dall'anima contemporanea.

Con il patrocinio del Comune e il supporto dell'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano, Vinaltum ha dato anche l'occasione di scoprire la città, da Piazza Walther con il Duomo con le sue 136mila tegole in ceramica colorate al secolare Ginkgo biloba regalato dalla principessa Sissi allo zio Enrico d'Austria fino a Palazzo Campofranco, perla barocca, passando per via dei Portici con gli iconici cavedi e Piazza delle Erbe con il colorato mercato dei fiori e della frutta. Senza farsi mancare una capatina nelle tipiche panetterie e nei caffè d'altri tempi.



Piazza Erbe – foto Luca Guadagnini

I numeri di Vinaltum

Tra i dati più significativi di questa edizione spicca l'incremento degli operatori professionali

www.virtuquotidiane.it Superare i tecnicismi della sommellerie per riscoprire l'anima conviviale del vino. Il messaggio da Vinaltum

nella giornata di lunedì, che ha registrato un +30% rispetto all'anno precedente: un segnale che racconta di un evento sempre più capace di intercettare l'attenzione del trade e di costruire occasioni di incontro concrete tra produttori e filiera.

Masterclass sold out, un programma tecnico di qualità e una selezione di aziende che ha mantenuto il profilo esclusivo che da sempre contraddistingue Vinaltum: questi gli ingredienti di un'edizione che ha saputo coniugare apertura e rigore.

Anche quest'anno il programma formativo ha rappresentato uno dei pilastri dell'evento. La selezione delle cantine ha confermato l'impostazione volutamente esclusiva di Vinaltum: un evento di nicchia, dove il numero contenuto di aziende partecipanti è una scelta precisa, non un limite, e dove la qualità degli incontri prevale sulla quantità delle etichette.

Grande successo anche per il Big Bottle Party, l'appuntamento serale ormai entrato nel calendario fisso di Vinaltum: nella prima giornata, tra le mura di Castel Mareccio e in collaborazione con Chalet Franz Kraler e Club Moritzino, grandi formati e convivialità hanno dato vita a una serata in cui il vino si è fatto festa, racconto e condivisione. Un momento che ogni anno cresce in partecipazione e spirito, e che conferma come Vinaltum sia molto più di una rassegna degustativa.

Insieme al Comune e all'Azienda di Soggiorno e Turismo, hanno contribuito alla riuscita della manifestazione i partner Arco Spedizioni, Sophienwald con UNO Glassworks, Franz Kraler, Banca Alto Adige Südtirol, Cassa di Risparmio di Bolzano Sparkasse, Fisar.

Castel Mareccio è già confermata come sede della prossima edizione. L'appuntamento con Vinaltum torna il 23 e 24 maggio 2027.