



ViniVeri, dal 10 al 12 aprile, torna la rassegna del vino artigianale italiano ed europeo

30 Marzo 2026 

VERONA – Dal 10 al 12 aprile 2026 l'Area Exp di Cerea (Verona) torna a essere il cuore pulsante del vino artigianale italiano ed europeo. ViniVeri festeggia la sua XXI edizione con oltre cento produttori selezionati, provenienti dalle regioni italiane e dai principali terroir d'Europa: Francia, Spagna, Slovenia, Austria; una comunità di vignaioli accomunati non da un'etichetta, ma dall'adesione a una regola che è insieme produttiva ed etica.

Nata nel 2004, ViniVeri è stata una delle prime manifestazioni italiane a mettere al centro il concetto di naturalità e rispetto del territorio — quando queste parole erano ancora fuori dal vocabolario mainstream del vino. Oggi quella scelta pionieristica è diventata riferimento culturale: un evento che non è solo fiera, ma incontro tra persone, territori, storie e idee.

ViniVeri 2026 è un'occasione di immersione: tre giorni in cui il pubblico — appassionati, sommelier, ristoratori, giornalisti, ma anche semplici curiosi — può dialogare direttamente con i produttori, capire le scelte dietro ogni etichetta, scoprire vitigni dimenticati e l'essenza vera dei territori.

Tre giorni di degustazioni guidate, cene di giovani chef con abbinamento dei vini artigianali, momenti di approfondimento, presentazione di libri, mostra fotografica, spazi di confronto tra vignaioli: l'edizione 2026 rafforza la vocazione del Consorzio a essere un progetto culturale prima ancora che produttivo. Confermando Cerea quale punto di riferimento in Italia per la cultura del vino artigianale e sostenibile.

Con uno sguardo particolare ai giovani: anche per questa edizione viene confermata la speciale riduzione Under 25=25€, l'ingresso a ViniVeri per tutti i maggiorenni, fino ai 25 anni, con biglietto dedicato e scontato. Una scelta che vuole favorire la partecipazione delle nuove generazioni, incoraggiandole a conoscere da vicino un modello produttivo fondato su responsabilità, sostenibilità e passione condivisa.

«Il vino è uno specchio del luogo da cui viene: il nostro compito è non appannarlo. ViniVeri nasce da questo impegno — dalla cura in vigna, dalla mano dell'artigiano, dalla consapevolezza che fare vino secondo natura significa prendersi cura di un patrimonio collettivo. Con la ventunesima edizione guardiamo al futuro sapendo che il nostro ruolo va oltre il calice: siamo parte di un dialogo necessario tra produttori, territorio e comunità, perché le sfide che abbiamo davanti — dal clima alla tutela dei suoli, dall'innovazione



all'educazione del consumatore — si affrontano solo insieme», dichiara il presidente del Consorzio ViniVeri, **Paolo Vodopivec**.

Venerdì e sabato, a conclusione della manifestazione, il Ristorante interno di ViniVeri avrà l'onore di ospitare le cene firmate da tre giovani ma già affermati chef, i cui piatti accompagneranno una selezione delle migliori bottiglie di questa edizione.

Venerdì 10 aprile: Juri Chiotti di Reis Cibo Libero di Montagna (CN)

40 anni, ha lavorato per dieci anni in ristoranti blasonati prima di scegliere una strada con meno fronzoli e soprattutto più a contatto con la terra. Nel 2017 dà vita a Reis Cibo Libero di Montagna, prima a Frassinò poi dal 2021 in borgata Chiot Martin, in provincia di Cuneo. Siamo a 1000 m. in Valle Varaita, con un ettaro di orto e piante da frutto, 10 ettari di bosco, un allevamento di capre, pecore, conigli e galline: proprio da qui lo chef porterà gli ingredienti per la cena, lavorandoli pochissimo o attraverso tecniche vecchie e nuove per lasciare il pieno protagonismo che merita alla natura. Cibo vero per vini veri!

Sabato 11 aprile: Sara Nicolosi e Cinzia de Lauri di AlTatto (MI)

AlTatto è un'esperienza di alta cucina vegetariana e vegana. Propone un percorso gastronomico che nasce dal rispetto per la terra, per il lavoro artigianale e manuale, per le stagioni e per i prodotti del territorio. Sara Nicolosi e Cinzia de Lauri fondano AlTatto a Milano nel 2015 con la volontà di creare un'attività di catering che avesse una proposta innovativa di alta cucina vegetariana e vegana. Da questa esperienza, nel 2019 nasce il Bistrot, con l'intento di sperimentazione culinaria micro stagionale in grado di rivolgersi a un pubblico più ampio di quello del catering. Anni di approfondimento, di tecniche culinarie e accoglienza hanno portato a diversi riconoscimenti, tra cui il Premio "Custodi del Pianeta" agli "Award del Gusto" nel 2024 e il premio "Miglior Chef Donna 2025" per Identità Golose.

La mostra fotografica

ViniVeri ospita per tre giorni, per la prima volta in Italia, la mostra del fotografo Gianni Pillon "Visages des Vignes". Grande appassionato di vino, Pillon propone una ricca e sorprendente raccolta di ritratti di vignaioli in "chambre photographique", dalla quale è stata selezionata la serie di 40 foto esposte: i ritratti della mostra sono in prevalenza di produttori italiani, molti dei quali partecipano alla fiera che ha luogo a Cerea, insieme ad altri selezionati anche per il loro valore artistico.

Venerdì 10 aprile, alle ore 18.30, incontro-presentazione nella sala Convegni dell'Area Exp di Cerea dove sarà lo stesso **Gianni Pillon** – fotografo autodidatta, classe 1964, che vive e lavora in Francia, in Borgogna, e già affermato fotografo di musica jazz – a raccontare il suo lavoro con i vignaioli e a presentare foto inedite scelte dal suo ampio archivio digitale.



Sabato 11 aprile sotto il segno del Nebbiolo. Si inizia alle ore 15 con la degustazione-evento della verticale dedicata al raro e iconico Barolo di **Giovanni Canonica**. Amato da un altro grande produttore di Barolo, **Giuseppe Rinaldi**, che del suo vino diceva: “quello di Gianni è il Barolo che vorrei essere capace di fare”, i vini di Canonica in degustazione saranno esclusivamente in formato Magnum delle annate 2015, 2017, 2018, 2019, 2020 e 2021.

La degustazione sarà guidata da **Giorgio Rinaldi**, consigliere nazionale e membro di Giunta A.I.S. e Chevaliers du Tastevin. Seguirà, dalle ore 18.30, la presentazione da parte della sommelier ed enologa **Marzia Pinotti** – che da anni intervista vignaioli, cammina tra le vigne e indaga sulla natura profonda dei vitigni – del suo libro “Lungo i sentieri del Nebbiolo” edito da Le Piccole Pagine. Il libro è il resoconto di un viaggio compiuto tra il 2015 e il 2019 attraverso venti denominazioni disseminate tra le Langhe e la Valcamonica in cui Marzia Pinotti segue le tracce del Nebbiolo partendo dalle fonti storiche, dalla geologia dei territori e dagli studi genetici in corso, e ne ripercorre la storia attraverso le memorie e le testimonianze di produttori, vignaioli e interpreti del più nobile dei vitigni. Un itinerario di quasi mille chilometri, che dai fasti del Barolo risale verso le rarefatte atmosfere dei Nebbioli di montagna, raccontato con una scrittura lirica e incisiva in un libro che è insieme romanzo di viaggio, indagine storica e lucida riflessione sul rapido cambiamento del clima e del paesaggio.

Come ogni anno, insieme ai banchi vino, non mancheranno gli spazi per l'assaggio e la vendita di produzioni artigianali agroalimentari. Apprezzata e attesissima da appassionati e wine lovers, anche quest'anno non mancherà all'interno dell'AreaExp l'Enoteca ViniVeri: la vetrina-bottega dove sarà possibile acquistare molte delle selezionate etichette dei tanti vignaioli presenti a ViniVeri a prezzo di cantina. Anche per questa edizione tale prezzo verrà maggiorato di 1€ per ogni bottiglia acquistata: un contributo che il Consorzio devolverà in beneficenza.