



VitignoItalia, tutto pronto per la 20esima edizione che tocca quota 250 aziende e 2mila etichette

12 Maggio 2026 

NAPOLI – Manca sempre meno alle giornate di VitignoItalia 2026: l'edizione del ventennale, in programma da domenica 17 a martedì 19 maggio presso la Stazione Marittima di Napoli sul Molo Angioino, presenta numeri che sottolineano il suo ruolo sempre più centrale nel panorama enologico nazionale.

Saranno oltre 2.000 le etichette in degustazione di 250 aziende, una rappresentanza che attraversa tutta la Penisola, dai territori storici come il Chianti e le colline del Prosecco Valdobbiadene a vitigni e realtà ancora da scoprire.

“L'aumento delle aziende, la forte partecipazione territoriale nonché il livello dei contenuti in programma sottolineano una crescita concreta della manifestazione sotto ogni punto di vista – sottolinea **Maurizio Teti**, direttore di VitignoItalia – . Il numero di adesioni delle aziende campane è il segnale di una filiera che percepisce la manifestazione come uno spazio di confronto, promozione e costruzione di relazioni, grazie alla crescente sinergia con le istituzioni. Anche gli appuntamenti in calendario riflettono questa evoluzione: dalle esclusive degustazioni di grandi annate e denominazioni d'eccellenza, al recupero dei vitigni fino alle prospettive future del settore, abbiamo costruito un programma capace di raccontare il vino italiano in una chiave ampia e contemporanea”.

A colpire è soprattutto la crescente partecipazione territoriale: circa il 40% delle aziende sono campane, segnale di un legame sempre più forte tra l'evento e il tessuto produttivo locale che vede nel lavoro delle istituzioni un elemento di forte impatto.

“Saremo presenti – ha dichiarato l'assessora all'Agricoltura della Regione Campania, **Maria Carmela Serluca** – con circa trenta aziende delle cinque province campane, e anche con l'Enoteca Regionale in rappresentanza di oltre 90 cantine della regione. Anche a Napoli, come già per Vinitaly, abbiamo scelto un'identità visiva che richiama l'America's Cup nel quale la promozione agroalimentare avrà un ruolo rilevante. VitignoItalia è un appuntamento centrale soprattutto per il settore Ho.re.ca, che merita grande attenzione per una maggiore valorizzazione dei vini campani nella ristorazione e nell'ospitalità, oggi ancora non pienamente espressa. Per la prima volta ospiteremo gli “Ambasciatori dei vini campani”, i ristoratori italiani da noi recentemente premiati al Vinitaly, che avranno l'occasione di approfondire ulteriormente la conoscenza e il valore del patrimonio vitivinicolo regionale, rafforzando il dialogo tra produzione e ristorazione”.

www.virtuquotidiane.it VitignoItalia, tutto pronto per la 20esima edizione che tocca quota 250 aziende e 2mila etichette



Fondamentale, come da anni a questa parte, il supporto di Feampa (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura) organizzatrice del Wine & Food Lab, il ciclo di incontri e degustazioni tra terra e mare, a cura dello chef **Carlo Olivari**, volto noto sugli schermi televisivi, per la valorizzazione del patrimonio ittico in simbiosi con il territorio.

“Con la partecipazione a Vitigno Italia 2026 – ha detto l'assessora alla Pesca e all'Acquacoltura della Regione Campania, **Fiorella Zabatta** – rafforziamo il dialogo tra due asset strategici dell'identità campana: la filiera ittica e le eccellenze vitivinicole. Con il Programma Feampa 2021-2027 continuiamo a generare opportunità concrete di sviluppo per le imprese, favorendo l'integrazione tra comparti strategici e promuovendo una visione integrata dell'offerta enogastronomica regionale. In questo scenario si inserisce il progetto Wine & Food Lab, uno spazio di incontro e integrazione tra vino e prodotti del mare condotto dallo chef Carlo Olivari, con l'obiettivo di valorizzare la qualità e l'identità territoriale del pescato locale interpretandolo in chiave contemporanea, dando vita così al dialogo tra la sapidità del mare e le note minerali dei vini campani, tratti distintivi del nostro patrimonio enogastronomico”.

Fitto il calendario di incontri che accompagnerà i visitatori in un viaggio trasversale nell'Italia del Vino: si parte domenica 17 maggio con un percorso dedicato alla viticoltura a piede franco da Nord a Sud Italia, a cura dell'Associazione Italiana per la Tutela delle Viti a Piede Franco (Avpif), a cui seguirà l'incontro con G.R.A.S.P.O. (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e la biodiversità viticola) sui vitigni rari italiani per riflettere sull'importanza del recupero della biodiversità e, in conclusione di giornata, la degustazione guidata del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Lunedì 18 maggio sarà invece il giorno della memoria e del tempo con la degustazione esclusiva dei migliori vini bianchi campani del 2006, dedicata ai buyer, per raccontare un'annata che è entrata nella storia. Spazio poi ai vini del Consorzio Doc Friuli con l'approfondimento “Friulano vs. Sauvignon: tra tradizione, modernità e identità territoriale”; seguirà l'incontro dedicato alla viticoltura vulcanica tra le zone del Vesuvio, dell'Etna, delle isole ponziane fino ai Colli Albani e, condotta da **Vincenzo Mercurio**, insignito del titolo di miglior enologo d'Italia nel 2025. Chiusura con una masterclass esclusiva sulle migliori espressioni dello Chardonnay italiano.

Martedì 19 si accendono i riflettori sui grandi rossi con una masterclass tra Barolo e Taurasi a cui seguirà l'approfondimento sul Tintore di Tramonti, il vitigno autoctono coltivato ancora a piede franco in Costiera Amalfitana. Sarà poi il momento della premiazione della guida 100 Best Italian Rosé e la degustazione dei vini della top dieci e, in conclusione, il forum

www.virtuquotidiane.it VitignItalia, tutto pronto per la 20esima edizione che tocca quota 250 aziende e 2mila etichette



promosso da Bper Banca, main sponsor dell'evento, per interrogarsi sulle prospettive future e sulle nuove leve di competitività del comparto, attraverso il dialogo tra esponenti delle istituzioni e stampa di settore.

“L'agroalimentare rappresenta uno dei pilastri dell'economia italiana e il comparto vitivinicolo ne è una delle espressioni di maggiore qualità, innovazione e vocazione internazionale. In regioni come la Campania, nel Mezzogiorno e nell'Italia intera il settore esprime un patrimonio produttivo e culturale di grande valore, con imprese capaci di coniugare tradizione, qualità e spinta alla modernizzazione – dice **Marco Lazzari**, responsabile del Servizio Agribanking di Bper Banca – . Come Bper affianchiamo le aziende della filiera vitivinicola e agroalimentare con soluzioni finanziarie e consulenziali dedicate, accompagnandole nei percorsi di crescita, investimento e valorizzazione sui mercati, in un dialogo costante con i territori”.

Anche quest'anno la manifestazione si conferma fortemente orientata all'internazionalizzazione grazie alla collaborazione con Ice (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) che vedrà la partecipazione di 30 buyer da Germania, Repubblica Ceca, Spagna, Francia, Danimarca, Ungheria, Polonia, Svezia, fino al Giappone e Stati Uniti, aprendo ulteriormente il dialogo tra il vino italiano e i principali mercati esteri. Il ventennale vede inoltre il sostegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, della Camera di Commercio Irpinia Sannio, dell'azienda campana Espresso, realtà imprenditoriale napoletana leader nell'ambito della torrefazione articolata in tre business unit, distinguendosi come l'unica realtà capace di offrire prodotti complementari che uniscono la tradizione napoletana del caffè, della pasticceria e della gastronomia attraverso preparazioni artigianali.

Non mancherà un crossover tra vino e arte. Dal 2015, infatti, l'identità visiva di Vitignoltalia è affidata a Gennaro Regina, al quale è stata dedicata una mostra (visitabile al secondo piano della Stazione Marittima) di opere originali, per raccontare il dialogo tra l'artista, la città di Napoli e l'evento stesso, attraverso un immaginario profondamente legato al paesaggio urbano.

Novità importante, dal punto di vista sociale ed etico, la presenza della Fondazione Domenico Cirillo, realtà impegnata nella promozione di progetti di inclusione e cittadinanza attiva, a testimonianza dell'impegno della manifestazione nella sensibilizzazione e promozione del bere responsabile soprattutto tra le nuove generazioni, grazie a uno spazio dedicato che vedrà la partecipazione attiva di ragazzi e ragazze protagonisti del progetto.



Il programma

Domenica 17 maggio

ore 14:30 - La bellezza dell'essere franco

ore 16:30 - I patriarchi, i profeti e gli eroi di G.R.A.S.P.O.

ore 18:00 - Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore: dal brut nature sui lieviti al Superiore di Cartizze

Lunedì 18 maggio

ore 11:00 - 2006: vent'anni di Vitignoltalia, 20 anni di vini bianchi della Campania

ore 15:00 - Friulano vs. Sauvignon: tra tradizione, modernità e identità territoriale

ore 16:30 - Le ali di Mercurio: una Masterclass "vulcanica"

ore 18:00 - Chardonnay

Martedì 19 maggio

ore 10:30 - Eleganza del Nord e anima del Sud

ore 14:30 - Il Tintore e il mistero delle viti giganti

ore 15:45 - 100 Best Italian Rosé: lancio della classifica 2026

ore 17:30 - BPER: Passato, presente e futuro per la crescita del comparto

Programma Feampa

Feampa - il Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura, partner istituzionale dell'evento e curatore dello spazio Wine & Food Lab, con il ciclo di laboratori guidati dallo Chef Carlo Olivari, nato per trasformare la degustazione in un momento di divulgazione del patrimonio territoriale in particolare dell'ecosistema ittico.

Domenica 17 maggio



Ore 17:00 – 18:30

Focus: Norcineria di Mare in abbinamento a vini campani di grande struttura con lo chef Carlo Olivari

(Partner Maressata)

Ore 18:45 – 20:15

Focus: Spigole e orate fresche della costa in abbinamento ai vitigni minerali del territorio con lo Chef Carlo Olivari

(Partner Acquamarina)

Lunedì 18 maggio

Ore 17:00 – 18:30

Focus: L'oro azzurro: la tradizione delle acciughe e bianchi regionali di freschezza con lo Chef Carlo Olivari

(Partner Unifrigio Gadus)

Ore 18:45 – 20:15

Focus: Il Re del mare: il Tonno Rosso d'autore e grandi bianchi evoluti e rosati con lo Chef Carlo Olivari

(Partner Antica Marineria Famiglia Gallo)

Martedì 19 maggio

Ore 17:00 – 18:30

Focus: Valorizzazione combinata di norcineria ittica e pescato fresco della costa campana con lo Chef Domenico Savio Pezzella.

(Partner Maressata & Acquamarina)

Ore 18:45 – 20:15



Focus: Eccellenze conserve campane e grandi abbinamenti vitivinicoli d'autore con lo Chef Cristian Oliviero

(Partner Unifrigio Gadus & Antica Marineria Famiglia Gallo)