



Centosei aziende delle Marche al Vinitaly, ricco il programma di incontri e masterclass

10 Aprile 2026 

ANCONA – Le Marche partecipano al 58esimo Vinitaly di Verona (12-15 aprile) con 106 aziende da tutto il territorio. La collettiva di Regione Marche sarà, come da tradizione, all'interno del padiglione 7 di Veronafiere (stand C6-C9); uno spazio di oltre 1.000 metri quadrati che ospiterà 50 realtà (42 legate all'Imt-Istituto Marchigiano Tutela Vini e 8 al Consorzio Vini Piceni). Confermato anche il layout espositivo, con una Terrazza di 250 metri quadrati dedicata alla degustazione libera di 212 etichette, che abbracceranno un ventaglio di 20 Dop e una Igp.

“Le Marche – commenta il presidente della Regione **Francesco Acquaroli** – arrivano a Vinitaly con l'orgoglio di rappresentare un territorio che fa della qualità la propria cifra distintiva. Le nostre eccellenze vitivinicole nascono da un legame profondo con la terra, dalla cura dei dettagli e da una tradizione che si rinnova attraverso l'innovazione. In ogni calice raccontiamo non solo un prodotto, ma un'identità fatta di paesaggi unici, competenze e passione. È questa sintesi tra autenticità e visione che rende le Marche sempre più riconoscibili e competitive sui mercati nazionali e internazionali”.

“Al Vinitaly – dichiara il vicepresidente e assessore all'Agricoltura, **Enrico Rossi** – le Marche si presentano non soltanto come espressione di una solida tradizione vitivinicola, ma come sintesi di un modello capace di tenere insieme identità, visione strategica e capacità di sistema. In uno scenario nel quale i mercati premiano autenticità, qualità, sostenibilità e valore culturale, il cuore del tessuto vitivinicolo, fatto di piccole aziende custodi dei nostri luoghi, propone una narrazione riconoscibile di una regione che trasforma la sua pluralità in una forza competitiva. Un paesaggio armonioso, con le vigne che si affacciano sull'Adriatico, le colline disegnate dai filari, fino alla viticoltura dell'entroterra appenninico, nel quale il vino dialoga con i borghi, la cultura materiale, uno straordinario patrimonio agroalimentare d'eccellenza e una vocazione all'accoglienza diffusa. Leader nel segmento del biologico, a Verona le Marche si presentano con questa consapevolezza: non solo una selezione di etichette di qualità, ma una terra di esperienze sensoriali, che traccia un'idea contemporanea di sviluppo, senza rinunciare alla propria anima”.

Le Marche del vino possono contare su un'ossatura prevalente di piccole e medie imprese (sono 14.000 le aziende vitivinicole) per una superficie di oltre 17.500 ettari. La regione è prima in Italia nel segmento del biologico, con il 39,8% dei vigneti certificati “organic”.



La qualità è ampiamente testimoniata da Indicazioni Geografiche Dop e Igp che sfiorano il 76% della produzione – a conferma di una connessione con identità e territorio – con un fatturato complessivo del vino marchigiano che supera i 175 milioni di euro. Il settore conferma una marcata vocazione agli investimenti: tra il 2020 e il 2024 gli interventi in innovazione hanno superato i 55,5 milioni di euro, grazie anche all'Ocm Vino. In rialzo la produzione vinicola del 2025 (circa 834.000 ettolitri), rispetto alla media quinquennale precedente intorno agli 800.000 ettolitri, segnata dagli effetti dei cambiamenti climatici.

Vinitaly, con una presenza di operatori e buyer esteri sempre più forte e attenta al vino italiano, simbolo di qualità e di lifestyle, si conferma un'occasione di internazionalizzazione per la Regione Marche, che nel 2025 ha registrato esportazioni di vino per 57,5 milioni di euro.

E proprio i vini marchigiani saranno protagonisti in degustazioni e masterclass organizzate a Vinitaly. Iniziative che potranno rafforzare le politiche di Regione Marche nell'Ocm Vino, con azioni promozionali verso Stati Uniti, Canada, Sud Est Asiatico, Cina, Giappone, Regno Unito e Svizzera. Gli investimenti per il 2025-2026 tra Ocm e Csr (Complemento per lo sviluppo rurale) ammontano complessivamente a 3,15 milioni di euro.

Il programma

Fra gli eventi in programma al 58esimo Vinitaly che vedono la partecipazione del vicepresidente della Regione Marche e assessore all'Agricoltura, Enrico Rossi, domenica 12 aprile cerimonia inaugurale del Vinitaly presso Veronafiere Auditorium Verdi – Palaexpo e alle ore 13:15 in Terrazza Marche (Padiglione 7, stand C9) "Saluto e brindisi inaugurale con i presidenti dei Consorzi di Tutela e gli espositori della Collettiva Marche". Alle ore 16, presso Veronafiere Auditorium Verdi – Palaexpo, consegna del Premio "Angelo Betti – Benemerito della Vitivinicoltura 2026" con la Medaglia di Cangrande. Lunedì 13 aprile alle ore 10 (Sala Raffaello – Padiglione 7, stand C9) "Il vino biologico nelle Marche" organizzato dal Distretto Biologico Marche e alle ore 13, in Terrazza Marche, consegna del premio "Talenti & Imprese" della Banca del Piceno BCC. Mercoledì 15 aprile (ore 10, Sala Raffaello), convegno "Castelli di Jesi: vino, sapori, territorio", organizzato da Officina della Cultura e del Gusto. Alle ore 12 (Sala Raffaello), confronto con gli studenti e i docenti di enologia degli Istituti agrari delle Marche.

Presenti, inoltre, nel programma di Regione Marche, una serie di masterclass a cura dei consorzi IMT e Vini Piceni, tutte in programma alla Sala Raffaello (Padiglione 7, stand C9) e condotte da Alessio Turazza, giornalista esperto di vini e territori, Giambattista Marchetto, direttore Vinonews24, Eleonora Marconi, winemaker, Francesca Granelli, enologa e



sommelier.

Si parte domenica 12 aprile (ore 10.45) con la masterclass “Da Nord a Sud delle Marche: la varietà del vigneto marchigiano”, con focus su Offida, Rosso Piceno, Falerio, Colli Maceratesi, Bianchello del Metauro; alle ore 16 la masterclass con buyer selezionati da Vinitaly e dedicata a “Un viaggio alla scoperta dei vitigni autoctoni marchigiani tra freschezza, struttura e longevità”, alla quale parteciperanno vini selezionati di Bianchello del Metauro, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva, Lacrima di Morro d’Alba e Rosso Conero.

Lunedì 13 aprile alle ore 14, la masterclass con buyer selezionati da Vinitaly focalizzata su “Piceno. l’eccellenza che non ti aspetti, la scoperta che ti resta”, e calici di Offida e Rosso Piceno in degustazione.

Martedì 14 aprile (ore 10:30), masterclass con buyer selezionati da Vinitaly su “Le sfumature dei bianchi e dei rossi autoctoni marchigiani”, dedicata a Bianchello del Metauro, Verdicchio di Matelica, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Lacrima di Morro d’Alba, Serrapetrona; alle 12, invece, sotto la lente “Un viaggio tra il Nord e il Sud delle Marche attraverso i vini DOCG e DOC Bianchi e Rossi”, con Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Lacrima di Morro d’Alba, Rosso Piceno, Rosso Conero, Offida e Colli Maceratesi.

Alle 13:30, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Rosso Conero, Lacrima di Morro d’Alba e Colli Maceratesi saranno protagonisti della masterclass con buyer selezionati da Vinitaly e dedicata a “Il racconto del Vitigno: Oro e Rubino delle Marche”; segue alle ore 15 la degustazione dedicata alla Docg Conero: “Dalla collina al mare, dal Rosso al Rosa: Conero Docg Rosato”. Alle 16:30, primo piano su “Cinque vitigni autoctoni delle Marche per otto vini poliedrici”, dove saranno protagonisti Bianchello del Metauro, Falerio, Offida, Lacrima di Morro d’Alba, Rosso Conero e Rosso Piceno.

Mercoledì 15 alle ore 11 i calici in degustazione per la masterclass “I tesori del territorio: alla scoperta dei Castelli di Jesi” abbracceranno etichette di Verdicchio dei Castelli di Jesi e Castelli di Jesi Verdicchio Riserva.