



I vini marchigiani al Vinitaly con l'Imt, il programma degli eventi e delle degustazioni

10 Aprile 2026 

JESI – Conto alla rovescia verso il 58esimo Vinitaly (Veronafiere, 12-15 aprile) per l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt), con una partecipazione di 79 aziende (delle quali 42 in collettiva Marche e 37 con stand propri).

L'appuntamento è al padiglione 7 (stand C6-C7-C8-C9) nello stand organizzato da Regione Marche, con una superficie terrazzata di 250 metri quadrati, aree degustazioni, masterclass, incontri con buyer, operatori professionali, delegazioni internazionali ed eventi per sostenere le Marche del vino nel percorso di promozione dell'enologia regionale in Italia e all'estero, grazie alla sinergia tra Regione, Imt e il Consorzio Vini Piceni.

Il Salone internazionale del vino e dei distillati di Verona è la quarta tappa del tour promozionale 2026 dell'Istituto marchigiano di tutela vini nelle fiere internazionali di settore, dopo Wine Paris, Slow Wine Fair e ProWein.

Preview della 58esima edizione di Vinitaly, OperaWine (sabato 11 aprile alle Gallerie Mercatali), degustazione esclusiva curata da *Wine Spectator* – una delle riviste di settore più prestigiose a livello mondiale – per Veronafiere. Quest'anno, faranno parte della "Finest Italian Wine Selection" dei vini selezionati dalla rivista americana quattro etichette di aziende socie Imt in rappresentanza del Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore, Verdicchio di Matelica Riserva Docg e Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico.

Eventi e degustazioni

Fra gli eventi e i tasting di Imt a Vinitaly domenica 12 aprile (Sala Raffaello, padiglione 7, stand C9), focus su Bianchello del Metauro e Colli Maceratesi nella masterclass dedicata al tema "Da Nord a Sud delle Marche: la varietà del vigneto marchigiano", in programma alle ore 10.45 (conduce **Alessio Turazza**, giornalista esperto di vini e territori); alle ore 16,00 la masterclass per buyer selezionati da Vinitaly e dedicata a "Un viaggio alla scoperta dei vitigni autoctoni marchigiani tra freschezza, struttura e longevità", con 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 (conduce **Giambattista Marchetto**, direttore *Vinonews24*).

Lunedì 13 aprile (ore 11,00, Sala Orchidea – Palaexpo, ingresso A1 / piano -1), Imt presenta



“Il Matelica in verticale”, masterclass con etichette dal 2008 al 2024 dedicata al Verdicchio di Matelica Riserva Docg e al Verdicchio di Matelica Doc – nicchia riconosciuta tra i grandi bianchi italiani – guidata da **Giuseppe Carrus**, curatore nazionale della guida *Vini d'Italia* del Gambero Rosso, e **Roberto Potentini**, enologo e membro dell'Accademia della Vite e del Vino.

Martedì 14 aprile (ore 11,00, Sala Iris – Palaexpo, ingresso A1 / piano -1), Imt metterà al centro la longevità e la complessità di un grande bianco delle Marche nella masterclass “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg: emblema di un territorio” condotta da Giuseppe Carrus, curatore nazionale della guida *Vini d'Italia* del Gambero Rosso, e **Michele Bernetti**, presidente Istituto marchigiano di tutela vini.

Alla Sala Raffaello (padiglione 7-C9), un ciclo di degustazioni che parte alle ore 10,30 con la masterclass per buyer selezionati da Vinitaly su “Le sfumature dei bianchi e dei rossi autoctoni marchigiani”, dedicata a Bianchetto del Metauro, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Lacrima di Morro d'Alba, Verdicchio di Matelica, Serrapetrona (conduce Giambattista Marchetto); alle 12,00, “Un viaggio tra il Nord e il Sud delle Marche attraverso i vini Docg e Doc Bianchi e Rossi”, con focus su Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Lacrima di Morro d'Alba, Rosso Conero e Colli Maceratesi (conduce Alessio Turazza). Alle 13,30, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Rosso Conero, Colli Maceratesi e Lacrima di Morro d'Alba saranno al centro della degustazione con buyer selezionati da Vinitaly (conduce Giambattista Marchetto) “Il racconto del Vitigno: Oro e Rubino delle Marche”. Alle ore 15,00 la masterclass guidata sempre da Giambattista Marchetto e dedicata alla Docg Conero con il debutto a Vinitaly della nuova tipologia Rosato: “Dalla collina al mare, dal Rosso al Rosa: Conero Docg Rosato”. Alle 16,30, **Francesca Granelli**, enologa e sommelier, racconta “Cinque vitigni autoctoni delle Marche per otto vini poliedrici”, tasting dove saranno presenti le denominazioni tutelate da Imt Bianchetto del Metauro, Lacrima di Morro d'Alba e Rosso Conero.

Mercoledì 15 aprile (ore 11,00, Sala Raffaello) la masterclass “I tesori del territorio: alla scoperta dei Castelli di Jesi”, condotta da Giambattista Marchetto, avrà come protagoniste etichette di Verdicchio dei Castelli di Jesi e Castelli di Jesi Verdicchio Riserva.

Con circa 500 aziende associate per 16 denominazioni di origine – di cui 4 Docg – l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) è una realtà unica in Italia nel suo genere. Oggi il consorzio rappresenta l'85% dell'imbottigliato della zona di riferimento e, con oltre 7.500 ettari tra le province di Ancona, Macerata, Pesaro-Urbino e Fermo, incide per il 45% sull'intera superficie vitata regionale.

Le 16 denominazioni di origine tutelate da Imt. 4 Docg: Castelli di Jesi Verdicchio Riserva,



Conero Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva, Vernaccia di Serrapetrona. 12 Doc: Bianchetto del Metauro, Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Esino, I Terreni di San Severino, Lacrima di Morro d'Alba, Pergola, Rosso Conero, San Ginesio, Serrapetrona, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica.