

53<sup>rd</sup> EDITION

  
vinitaly  
INT'L WINE & SPIRITS EXHIBITION



**PASSION IN BUSINESS**

**7 - 10**

**APRIL 2019**

--> VERONA <--

**CARTELLA STAMPA**





**MAURIZIO DANESE**  
**PRESIDENTE**  
**VERONAFIERE SPA**

**Vinitaly è centrale nel piano industriale al 2022 di Veronafiere: quali sono i driver di sviluppo previsti?**

“Siamo consapevoli di possedere un brand legato al vino tra i più conosciuti al mondo. Per questo Vinitaly intercetta molte risorse tra i 100 milioni di euro di investimenti previsti. Le direttrici di crescita che abbiamo individuato per la manifestazione sono tre: lancio di due nuove piattaforme permanenti di promozione in Asia e Stati Uniti - la prima è già in fase avanzata, la seconda è un progetto al quale stiamo lavorando -; la rigenerazione del quartiere espositivo per adeguarlo ai più alti standard europei; il potenziamento dei servizi digital, allestitivi e di ristorazione. Anche se l'aggiornamento del piano industriale si riferisce al 2022, attraverso queste iniziative gettiamo le basi per uno sviluppo strategico della fiera che traguarda ai prossimi venti anni”.

**Siamo alla 53ª edizione: cosa dobbiamo aspettarci da questo Vinitaly?**

“Anche quest'anno abbiamo lavorato per organizzare il miglior Vinitaly di sempre. Per questo tra i padiglioni troviamo sempre più innovazione, internazionalità, digitalizzazione. Tutto per affinare ulteriormente la manifestazione come il più efficace strumento di business per gli operatori del settore vitivinicolo, in arrivo a Verona da oltre 140 nazioni.

Veronafiere con Vinitaly mette in pratica quello che una manifestazione leader deve fare: essere in costante contatto con i mercati, percepirne mutazioni e aspettative fornendo al contempo soluzioni semplici ai problemi complessi di aziende e buyer propri clienti”.



**GIOVANNI MANTOVANI**  
**DIRETTORE GENERALE**  
**VERONAFIERE SPA**

**Internazionalità è la cifra anche di Vinitaly 2019: quali gli obiettivi su questo fronte?**

“Per quattro giorni alla Fiera di Verona si riunisce tutto quel mondo che costituisce un mercato potenziale per il vino. A Vinitaly 2018 abbiamo registrato 32mila top buyer esteri da 143 nazioni e anche quest'anno si è continuato a lavorare per incrementare la qualità della domanda in fiera.

Abbiamo così investito ulteriori risorse sull'attività di incoming, selezionando e invitando operatori da 50 paesi target, rappresentativi di tutti i continenti. Una strategia che non trascura l'offerta, dal momento che cresce anche l'area International Wine Hall, con un significativo aumento degli espositori stranieri da 35 paesi”.

**Quali novità tra gli strumenti di promozione targati Vinitaly?**

“Continuiamo sulla strada intrapresa tre anni fa con il via dell'importante progetto di digital transformation di Veronafiere. Quest'anno l'app di Vinitaly è migliorata ancora per sfruttare la geolocalizzazione nei padiglioni e nuove funzionalità, sempre a supporto del b2b. Prosegue anche l'ampliamento delle lingue, da tre a nove a pieno regime, in cui proponiamo Vinitaly Directory, la business guide online della manifestazione che è diventata il punto di riferimento per aziende e operatori. Abbiamo creato così una community del vino virtuale e interattiva con utenti da 190 nazioni che fa vivere il salone 365 giorni all'anno, integrando il tour fisico di eventi b2b ed educational organizzati all'estero da Vinitaly International e dalla sua Academy”.



## VINITALY A TUTTO BUSINESS: DIALOGO CON LA COMMUNITY DEL VINO 365 GIORNI L'ANNO - È IL VINITALY PIÙ GRANDE DI SEMPRE

LA 53ª EDIZIONE DEL SALONE INTERNAZIONALE DEI VINI E DEI DISTILLATI È SOLD OUT DA NOVEMBRE 2018 NONOSTANTE L'AUMENTO DELLA SUPERFICIE NETTA DISPONIBILE. TRA LE NOVITÀ, IL NUOVO SALONE VINITALY DESIGN E L'ORGANIC HALL. LA VINITALY DIRECTORY OFFICIAL CATALOGUE & BUSINESS GUIDE PROSEGUE NEL PROGETTO DI AMPLIAMENTO DELLE LINGUE (DA TRE A NOVE) A DISPOSIZIONE DEI BUYER. CON LA PRESENTAZIONE DELLE NUOVE INDAGINI DELL'OSSERVATORIO VINITALY-NOMISMA WINE MONITOR, LA RASSEGNA FORNISCE AL SETTORE UNO STRUMENTO PER ESPORARE NUOVI MERCATI POTENZIALI E PER LEGGERE IN MODO COERENTE LO SCENARIO COMPETITIVO. PROCEDE LO SVILUPPO DELLE LINEE STRATEGICHE: DIGITAL E INCOMING IN PRIMIS.

È il Vinitaly più grande di sempre. Il 53° Salone internazionale dei vini e dei distillati, dopo un anno e 40 eventi promozionali e di formazione in Italia e all'estero, si prepara ad aprire con numeri in aumento, raggiungendo un traguardo storico per numero di espositori e superficie.

La formula di Vinitaly – business in fiera, wine lover in città – sta registrando il gradimento delle aziende, confermato dal sold out degli spazi già nel mese di novembre 2018, nonostante un incremento della superficie netta espositiva disponibile. Con la riorganizzazione dei padiglioni F e 8, per la prima volta l'area netta venduta raggiunge i 100.000 metri quadrati, mentre sono oltre 130 i nuovi espositori diretti, a cui si aggiungono gli indiretti e i rappresentati, che portano il numero totale di aziende a quota 4.600 da 35 Nazioni e ad oltre 18 mila le etichette a catalogo (dati in aggiornamento).

Lanciato in occasione del cinquantesimo, il progetto di separare nettamente la parte business con quella destinata al consumatore finale, ha portato il Salone Internazionale dei Vini e dei Distillati a gestire una graduale diminuzione del numero dei wine lover, per i quali è stato potenziato e arricchito di iniziative il fuori salone Vinitaly and the City (5-8 aprile – [www.vinitalyandthecity.com](http://www.vinitalyandthecity.com)).

Due le principali novità del 2019: l'Organic Hall e Vinitaly Design, pensate per dare ulteriore impulso al progetto di una sempre maggiore specializzazione in chiave commerciale della rassegna.

### **Organic Hall e Vinitaly Design.**

Il primo accoglie VinitalyBio, organizzato in collaborazione con Federbio e dedicato ai vini biologici, e la collettiva dell'associazione Vi.Te – Vignaioli e Territori, che da sette anni collabora con Veronafiere per rappresentare i vini artigianali.

La nuova ubicazione di VinitalyBio e dei produttori artigianali ha liberato spazio per nuove aziende nella collettiva dei vignaioli indipendenti di Fivi (Pad. 8), in costante crescita anno su anno, oltre che per l'entrata di nuovi importanti espositori o per l'ampliamento degli stand di quelli già presenti. Vinitaly Design è invece il risultato di un'importante razionalizzazione che ha interessato Enolitech, sempre nel padiglione F. Al suo interno sono proposti tutti quei prodotti ed accessori che completano l'offerta legata alla promozione del vino, all'esperienza sensoriale e all'accoglienza: oggettistica per la degustazione e il servizio, arredi, packaging. La nuova iniziativa permette di mantenere all'interno di Enolitech unicamente le tecnologie e le attrezzature per la produzione di vino, olio di oliva e birra.

### **Digital.**

Per rafforzare il suo sistema a rete e il dialogo quotidiano con il mercato e i consumatori 365 giorni all'anno, Vinitaly punta anche sul Vinitaly Directory Official Catalogue & Business Guide, che da quest'anno prosegue nel progetto di ampliamento delle lingue (da tre a nove) – italiano, inglese, cinese – per arrivare a coprire anche francese, tedesco, spagnolo, russo, giapponese e portoghese – con l'obiettivo di facilitare la ricerca, durante tutto l'anno, di aziende e vini da parte dei buyer (32 mila quelli esteri nel 2018 da 143 nazioni, su un totale di 128 mila visitatori specializzati) e di altre categorie di professionisti, quali enologi, sommelier, horeca, che possono così preparare al meglio gli appuntamenti nel luogo fisico di incontro in fiera, ottimizzando tempi e investimenti. Uno strumento che si evolverà in una piattaforma per l'enoturismo, rivolta sia agli operatori professionali sia ai wine lover.

Questa è una delle novità di Vinitaly 2019, sempre più focalizzato sul business in modalità esperienziale, anche grazie all'utilizzo delle tecnologie più innovative. Saranno utilizzati infatti gli ultimi strumenti messi in campo attraverso la digital transformation su cui Veronafiere ha investito finora oltre 5 milioni di euro: dalla app dedicata alla directory, fino al debutto della geolocalizzazione nei padiglioni.

### **Incoming, buyer selezionati e invitati da 50 nazioni di 5 continenti.**

Alla digital transformation in chiave business si affianca un puntuale programma di incoming di operatori realizzato da Veronafiere-Vinitaly sia con la propria rete di delegati in 60 paesi, sia in collaborazione con ICE-Agenzia. L'obiettivo è di facilitare l'incontro a Verona tra la domanda e l'offerta internazionale negli stand e attraverso il servizio offerto di matching con le aziende per degustazioni nella logica del "Taste&Buy".

Per l'edizione 2019 sono stati selezionati specificatamente e invitati buyer da 50 paesi. Con i cinque continenti rappresentati si conferma duplice l'attenzione della rassegna veronese sia ai mercati storici, sia verso nuove aree dove il consumo di vino sta diventando sempre più una tendenza.

Ai buyer è dedicata l'ouverture di OperaWine organizzata con WineSpectator sabato 6 aprile, alla vigilia di Vinitaly, che dà uno spaccato della migliore espressione enologica delle 20 regioni italiane. Quest'anno sono 103 le cantine selezionate dal magazine americano, delle quali 22 new entry assolute.

### **Outlook Vinitaly-Nomisma Wine Monitor. Focus su Asia e Italia.**

Per essere sempre più strumento in grado di supportare il business delle imprese del comparto, servono anche specifiche analisi come quelle di

Vinitaly-Nomisma Wine Monitor sui principali mercati consolidati e sulle opportunità esistenti in molte aree, ancora poco presidiate e conosciute. L'obiettivo è di offrire un'analisi puntuale degli andamenti reali del mercato, capace di valorizzare punti di forza ed evidenziare aree di criticità e miglioramento, anche per orientare al meglio le politiche della promozione e le risorse a disposizione. Focus del 2019, oltre ad una overview aggiornata di quanto proposto lo scorso anno riguardo lo scenario mondiale, è il mercato emergente asiatico, di grande complessità e potenziale che viene analizzato sia nell'aggregato che attraverso alcuni mercati target: Hong Kong, Giappone, Cina e Corea del Sud. Fari puntati anche sull'Italia, che rimane uno dei principali mercati al mondo, attraverso una ricerca che aggiorna il valore dei consumi di vino ed esplora il consumer insight, con il dettaglio per aree geografiche, principali regioni e città.

### **Vinitaly - Gdo IRI. Mercato Italia e Germania.**

Sempre sul fronte delle ricerche, l'esame dell'andamento delle vendite nella GDO, con la ricerca di Vinitaly IRI-Infoscan, è un appuntamento classico nel calendario della rassegna. Quest'anno, oltre al mercato italiano con la sua suddivisione regionale, la ricerca analizza attraverso un focus specifico anche il posizionamento del vino tricolore sugli scaffali della grande distribuzione in Germania.

### **INAUGURAZIONE 53° VINITALY**

In programma domenica 7 aprile alle ore 10.30 (Auditorium Verdi, Palaexpo), l'inaugurazione ufficiale di Vinitaly 2019 prevede, dopo i saluti del presidente di Veronafiere Maurizio Danese, la presentazione della ricerca "Mercato Italia: numeri e tendenze", realizzata dall'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor. A seguire il talk show condotto da Bruno Vespa "Il futuro del vino, il Vinitaly del futuro", con la partecipazione di Giovanni Mantovani, dg di Veronafiere; Carlo Maria Ferro, presidente Italian Trade & Investment Agency; Angelo Gaja, Cantina Gaja; Matilde Poggi, Azienda agricola Le Fraghe; Riccardo Cotarella, enologo, Famiglia Cotarella.



## LA STRUTTURA DEL COMPARTO VINICOLO

### IN ITALIA

- Aziende agricole (stima Ismea): 310mila
- Ettari a vigneto (fonte Istat): 650.774, con una media per azienda di poco più di 2 ettari
- Fatturato 2017 del comparto (vino e mosti) franco cantina: oltre 13 miliardi di euro (fonte Ismea)
- Produzione di vino 2018: quasi 55 milioni di ettolitri, in crescita del 29% sui valori del 2017, anno critico per la produzione enologica europea (fonte Agea - elaborazioni Ismea)

Con 74 Docg e 332 Doc, i vini Dop rappresentano circa il 41% della produzione vinicola 2018, mentre i 118 vini Igt sono circa il 26,5%.

### NEL MONDO

Produzione mondiale di vino (stima 2018 Oiv): con 282 milioni di ettolitri è quantitativamente una delle annate più ricche degli ultimi vent'anni.

Nel dettaglio i principali produttori esteri.

- **Francia:** 46,4 milioni di ettolitri (+27% sul 2017)
- **Spagna:** 40,9 milioni di ettolitri (+26% sul 2017)
- **Stati Uniti:** 23,9 milioni di ettolitri (-2% sul 2017)
- **Argentina:** 14,5 milioni di ettolitri (+23% sul 2017)
- **Cile:** 12,9 milioni di ettolitri (+36% sul 2017)
- **Australia:** 12,5 milioni di ettolitri (-9% sul 2017)
- **Germania:** 9,8 milioni di ettolitri (+31% sul 2017)
- **Sud Africa:** 9,5 milioni di ettolitri (-12% sul 2017)
- **Portogallo:** 5,3 milioni di ettolitri (-22% sul 2017)

## MERCATO

L'Italia chiude le esportazioni 2018 a 6,149 miliardi di euro (esclusi i mosti), in crescita del 3,3% sul 2017 (fonte Istat).

### Top 10 mercati mondiali per import di vino: valore delle importazioni di vino dall'Italia

TOP 10 MERCATI	IMPORT 2018 DA ITALIA	VARIAZIONE 2018/2017
	(milioni €)	
Stati Uniti	1.680,55	2,2%
Regno Unito	741,69	3,7%
Germania	957,83	2,1%
Cina	142,34	-0,2%
Canada	353,81	0,7%
Giappone	165,95	-2,8%
Hong Kong	30,73	-20,5%
Svizzera	366,81	-0,9%
Francia	155,84	12,7%
Russia	264,59	3,8%



## FOCUS FAR EAST: UN AMORE DA 6,45 MILIARDI DI EURO

La domanda globale di vino dell'Asia Orientale\* vale 6,45 miliardi di euro di import ed è prossima all'aggancio del Nord America (Canada e Usa), a 6,95 miliardi di euro. Nella corsa al vino, l'Asia Orientale sta facendo gara a sé con un balzo a valore negli ultimi dieci anni del 227% (12,6% il tasso annuo di crescita): 11 volte in più rispetto ai mercati Ue e quasi il quadruplo sull'area geoeconomica Nordamericana. È il quadro dello studio "Asia: la lunga marcia del vino italiano", a cura dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor. Secondo lo studio, il vino parla sempre più asiatico, con cui dialogano in particolare i francesi e – oggi più che mai – il 'nuovo' mondo produttivo, Australia e Cile che in alcuni paesi beneficiano di una politica dei dazi favorevole.

E l'Italia? Dallo studio emerge come a fronte di una tenuta in terreno positivo del sistema vino made in Italy a livello mondiale (+3,3% nel 2018 sull'anno precedente), la presenza in Asia Orientale sia ancora marginale rispetto alle potenzialità italiane. Dei 6,45 miliardi di euro di importazioni registrate lo scorso anno in Cina, Giappone, Hong Kong, Corea del Sud (ma anche Vietnam, Taiwan, Thailandia, Filippine, Singapore e altre), la Francia – pur in calo – incassa infatti a valore il 50,2% della torta asiatica, per un equivalente di 3,24 miliardi di euro. La quota di mercato italiana si ferma invece al 6,5% (419 milioni di euro), meno anche di Australia (15,9%, a 1 miliardo di euro) e Cile (8,9%).

### Veronafiere, al lavoro per una piattaforma di proprietà

Per il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese: "La lunga marcia italiana verso l'Asia si è rivelata in questi anni ancora più faticosa per la mancanza di una vera regia di sistema Paese. Dal punto di vista commerciale, la Cina e tutto il Far East offrono grandi opportunità per il made in Italy anche per la complementarietà delle produzioni. Per quanto ci riguarda, stiamo ponendo le basi per una presenza costante in Cina di Vinitaly e degli altri nostri settori di punta, come l'agritech, il design, il marmo, attraverso una piattaforma fieristica proprietaria dedicata". "La fatica nei bilanci dei nostri vini fermi deriva in buona parte dal mancato salto di qualità laddove la domanda è cresciuta di più – ha aggiunto il Ceo di Veronafiere, Giovanni Mantovani –, ma in questa analisi noi guardiamo al bicchiere mezzo pieno. Abbiamo i numeri, la qualità e il fascino

per penetrare un mercato gigantesco, ma non servono proclami e solitarie fughe in avanti. Bisogna capire – prosegue Mantovani – che oggi per contrastare vecchi e nuovi competitor non serve più marciare in ordine sparso, bisogna correre in un'unica direzione e con un brand in grado di aprire la strada. A Vinitaly, in termini di presenze espositive e metri quadrati netti il più grande di sempre, sono in media ad ogni edizione più di 5.500 gli operatori provenienti dal Far East. E nel corso dell'anno in Cina, tra i road show in calendario, l'Academy di Vinitaly International e le partnership fieristiche in corso e quello di nuovo ed importante che stiamo realizzando, saremo in grado di dare alle aziende e alle istituzioni un ulteriore supporto promozionale su quest'area strategica per il futuro dei nostri prodotti, non solo del vino".

### In Italia a passo di marcia, competitor di corsa. Ma il futuro è tricolore

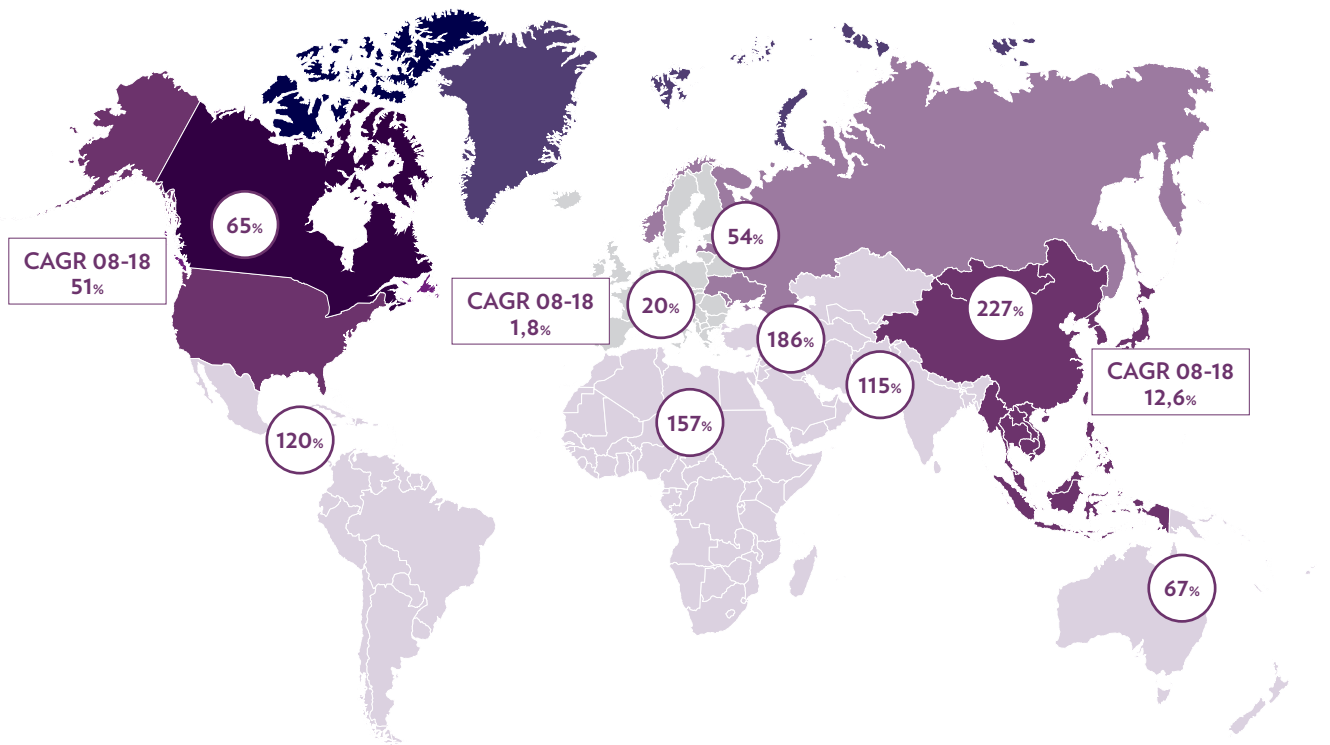
L'Italia, secondo l'analisi dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor, è certamente cresciuta nelle vendite, ma meno dei suoi concorrenti: in Cina in 5 anni l'incremento italiano ha sfiorato l'80% mentre le importazioni da mondo hanno segnato un +106%. Così a Hong Kong (+28% vs +67%) e in Corea del Sud (+36% vs +60%) e soprattutto in Giappone – il mercato più tricolore in Asia – dove il Belpaese non ha fatto meglio di un +3,4%, contro una domanda del Sol Levante cresciuta di quasi il 30%.

Per dirla in bottiglie, nel 2018 l'Asia Orientale ha importato quasi 93 milioni di bottiglie di Bordeaux (e 6 milioni di Borgogna), mentre il complessivo dei rossi Dop provenienti da Toscana, Piemonte e Veneto supera di poco i 13 milioni di bottiglie. Tradotto in valore, il rapporto è 11 a 1: 864 milioni di euro del solo Bordeaux contro 77 milioni dei rossi Dop delle 3 regioni italiane. Il futuro si annuncia comunque interessante per il Belpaese, con un tasso annuo di crescita stimato dall'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor nei prossimi 5 anni che si prevede essere superiore ai consumi dell'area: fino all'8% in Cina, dall'1% al 2,5% in Giappone, complice l'accordo di partenariato economico, dal 5,5% al 7,5% in Corea del Sud e dal 3% al 4,5% a Hong Kong.

Fonte: elaborazioni dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor su base doganale

\* Asia Orientale (anche Far East): Cina, Giappone, Hong Kong, Corea del Sud, Vietnam, Singapore, Thailandia, Taiwan, Malesia, Indonesia, Filippine, Maldive, Cambogia, Mongolia, Laos, Macao, Timor Est, Corea del Nord, Brunei, Birmania





**IMPORT PER AREA (€)**

- Oltre 13 miliardi
- 6-7 miliardi
- 2-3 miliardi
- Meno di 1 miliardo

**AREE GEOECONOMICHE**

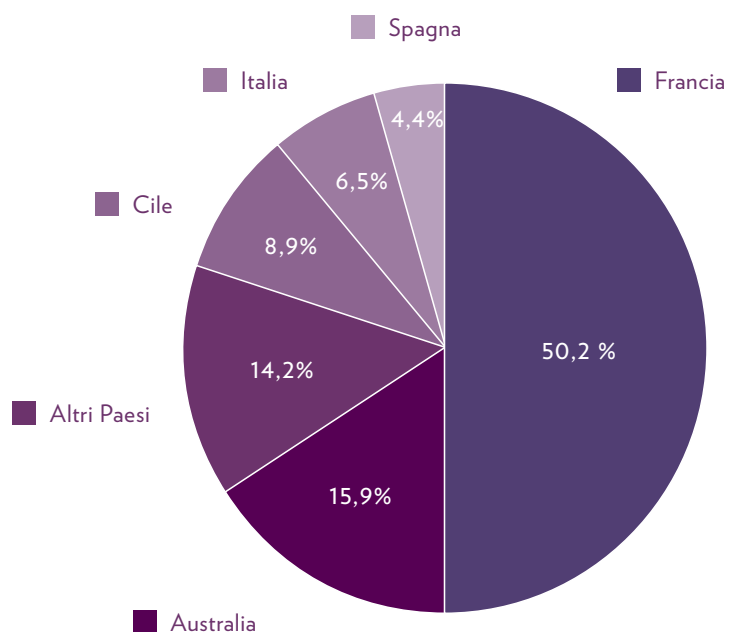
Import totale vino, Mln €, 2018

1 Ue-28	13.300	6 Oceania	700
2 Nord America	6.950	7 Africa	400
3 Asia Orientale	6.450	8 Asia Centrale	70
4 Europa extra Ue	2.500	9 Medio Oriente	50
5 Centro-Sud America	850	<b>TOTALE MONDO</b>	<b>31.270</b>

**Asia Orientale:**  
la metà dell'import totale di vino nell'area è di origine francese (2018, suddivisione % dell'import totale di vino a valori per origine)

**TOTALE IMPORT ASIA ORIENTALE**  
6.450 milioni di euro

ASIA ORIENTALE: Cina, Giappone, Hong Kong, Corea del Sud, Vietnam, Singapore, Thailandia, Taiwan, Malesia, Indonesia, Filippine, Maldive, Cambogia, Mongolia, Laos, Macao, Timor Est, Corea del Nord, Brunei, Birmania



Il mercato è sempre più attento ai temi ambientali ed etici e per assecondare questo trend in crescita – su 18 mila etichette presenti ad oggi nella directory in nove lingue di Vinitaly, quasi 3.300 sono di vini biologici e biodinamici - è stato creato nel Padiglione F un nuovo grande spazio, ben identificato, denominato Organic Hall, che accoglie Vinitalybio, dedicato ai vini biologici prodotti secondo la normativa europea e promosso in collaborazione con Federbio, e la collettiva di produttori artigianali dell'associazione Vi.Te – Vignaioli e Territori che già da sette anni collabora con Veronafiere. Grazie al progetto di promozione

europeo BIOrganicLifestyle.EU, presentato da EOP - European Organic Partners, nell'ambito di Vinitalybio viene allestita un'enoteca per la degustazione di vini esclusivamente biologici. L'incremento della superficie disponibile è finalizzato ad aumentare la visibilità delle aziende che hanno puntato maggiormente sulla sostenibilità delle produzioni e, nel caso dei vini artigianali, ad accrescere la consapevolezza dei buyer rispetto a queste produzioni attraverso un calendario di iniziative e appuntamenti che prevede convegni e specifiche masterclass, organizzate in collaborazione con Vi.Te.

### RADIO1 RAI È LA RADIO UFFICIALE DI VINITALY 2019

A Vinitaly Radio1 Rai apre finestre in diretta dallo studio in galleria tra i padiglioni 6 e 7. Si parte sabato 6 aprile con la rubrica «Coltivando il Futuro» di Sandro Capitani (ore 13.25) da OperaWine. Lunedì 8 aprile, l'attualità al Vinitaly con «Zapping», la trasmissione di approfondimento serale di Giancarlo Loquenzi (ore 19.30). Si prosegue martedì 9 aprile, quando dallo studio in fiera andranno in diretta Duccio Pasqua e Ilaria Amenta con «Centocittà» (ore 9.30). In scena in diretta a Veronafiere anche «Radio 1 Music Club», con John Vignola e le sue storie di musica. Grande copertura anche dai GrRai e dalle rubriche economiche con l'inviato Giuseppe Di Marco.

### VINITALY DESIGN

Un'importante razionalizzazione della proposta merceologica durante Vinitaly ha dato vita al nuovo salone Vinitaly Design nel Padiglione F. Al suo interno sono proposti tutti quei prodotti ed accessori che completano l'offerta legata alla promozione del vino e all'esperienza sensoriale: dall'oggettistica per la degustazione e il servizio, agli arredi per cantine, enoteche e ristoranti, sino al packaging personalizzato e da regalo. Vinitaly Design è un luogo di incontro con i buyer del mondo horeca e con gli espositori di Vinitaly che diversificano la loro attività, proponendo degustazioni e offrendo ospitalità in azienda.

Al nuovo salone Vinitaly Design è legato il re-naming del Concorso Internazionale Packaging, che da quest'anno si chiama Vinitaly Design International Packaging Competition.

La 23<sup>a</sup> edizione si è svolta il 13 marzo e le bottiglie vincitrici sono esposte durante Vinitaly nella Galleria Arena tra i Padiglioni 6 e 7 in una speciale esposizione allestita con gli arredi e i complementi proposti dagli espositori di Vinitaly Design per riprodurre i luoghi del consumo e della degustazione dei vini.



## VINITALY DIRECTORY E APP VINITALY

Sempre più digital ed internazionale, Vinitaly Directory, il catalogo online della 53ª edizione di Vinitaly, prosegue nell'ampliamento da 3 a 9 delle lingue disponibili. A italiano, inglese e cinese si aggiungeranno francese, tedesco, spagnolo, russo, giapponese e portoghese.

Si tratta di una business guide, non soltanto un semplice indice, quindi, ma un portale interattivo con opzioni di ricerca avanzate come categoria, indicazione, denominazione e area di produzione dei vini. La scheda di ogni azienda mostra inoltre informazioni aggiuntive su fatturato, canali di distribuzione, mercati target, disponibilità di degustazioni guidate o strutture ricettive. I buyer possono così entrare in contatto con gli espositori di Vinitaly e scoprirne l'eccellenza dell'offerta, grazie ad una vetrina sempre aggiornata e attiva 365 giorni all'anno.

Per aiutare i visitatori a programmare la propria agenda, ad ottimizzare il proprio tempo e a non perdere informazioni, un utile supporto è dato dalla app Vinitaly, che quest'anno offre nuovi strumenti, tra cui la funzione "memo", associabile ad aziende e prodotti, la geolocalizzazione con bussola che guida i visitatori agli stand, lo scambio di b card. Inoltre, grazie alla sincronizzazione con il catalogo online, le informazioni della app sono sempre aggiornate.

## INTERNATIONAL WINE HALL

L'International Wine Hall è il padiglione di Vinitaly che ospita la maggior parte degli espositori esteri presenti a Vinitaly. L'area si distingue per le modalità della proposta che abbina la parte espositiva a un calendario di workshop e degustazioni, affermandosi come un punto di promozione distintivo ed unico per le produzioni estere.

In crescita le presenze di questa edizione, che registra l'ingresso di nuove aziende dalla Francia, il raddoppio di quelle provenienti dalla Spagna, l'ampliamento dell'Ungheria, il ritorno del Kosovo, mentre per la prima volta fa il suo ingresso una collettiva istituzionale della Croazia.

In totale sono 35 i Paesi di provenienza degli espositori esteri, molti dei quali, presenti ormai da anni, continuano a mantenere la posizione del proprio stand all'interno di altri padiglioni.

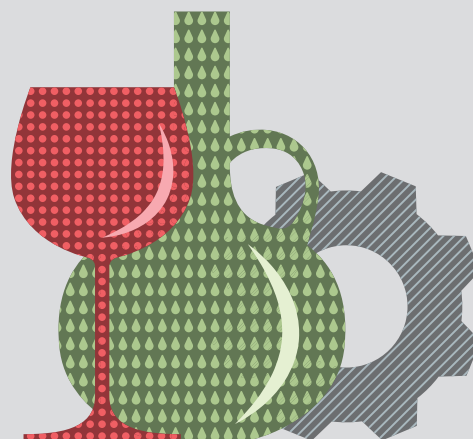
Tutti e cinque i continenti sono rappresentati: dall'Argentina, all'Australia, dagli Usa al Sudafrica, da Israele alla Cina, dal Giappone alla Francia e dalla Spagna a Mauritius, passando dalla Germania e dall'Azerbaijan. Il successo della formula dell'International Wine Hall ha portato ad aumentare a due le sale dedicate alle degustazioni, che ospitano quest'anno un gran numero di tasting guidati alla scoperta di vini, liquori e distillati provenienti da tutto il mondo.

## ENOLITECH, IL SALONE HUB PER L'INNOVAZIONE FILIERE VINO, OLIO E BIRRA

Dalla vigna alla cantina, dal campo al frantoio passando anche dalla birrificazione. È il percorso espositivo di Enolitech, il salone internazionale delle tecnologie applicate alla filiera del vino, dell'olio e della birra che si svolge in contemporanea a Vinitaly (padiglione F).

Un'edizione sold out e con lista d'attesa che esprime la vivacità innovativa di un settore del made in Italy leader in tutto il mondo. In esposizione a Enolitech, le migliori soluzioni hi tech e digital per la vitivinicoltura, l'olivicoltura e la produzione di birra, quest'ultima anche con gli impianti per microbirrifici aumentati nel nostro Paese del 400% in dieci anni grazie all'exploit del fenomeno della craft beer (birra artigianale). Spazio anche alla sostenibilità, con attrezzature e strumenti green per rispondere a esigenze di filiera sempre più a basso impatto ambien-

te. In campo, inoltre, le proposte tecnologiche di aziende provenienti da Francia, Spagna, Austria, Repubblica Ceca e Asia.





PARTE INTEGRANTE DELL'OFFERTA DI VINITALY AGLI OPERATORI SONO IL CALENDARIO DI DEGUSTAZIONI OGNI ANNO UNICHE, E I RISTORANTI DOVE DEGUSTARE IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE E DELL'INNOVAZIONE DELL'ARTE DELLA CUCINA ITALIANA.

Sono oltre novanta gli eventi in calendario per scoprire il meglio della 53<sup>a</sup> edizione del Salone Internazionale dei Vini e dei Distillati: dall'esclusivo programma Taste and Dream, a quelle dell'International Wine Hall fino al Tasting ex... press tra i migliori vini del mondo realizzato da Vinitaly in collaborazione con importanti riviste enologiche internazionali. Tra le novità di quest'anno, le masterclass dedicate ai vini artigianali, frutto della collaborazione con l'associazione Vi.Te.

### **Taste and Dream e le grandi degustazioni di Vinitaly.**

Il giorno dell'inaugurazione apre come da tradizione il walk around tasting dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso, il tasting che al Vinitaly porta i vini premiati dall'edizione 2019 della guida Vini d'Italia. Buyer, sommelier, enologi, tecnici, giornalisti, operatori del settore possono affinare il palato con Taste and Dream la serie di degustazioni top organizzate da Vinitaly partendo da "I vini rivoluzionari delle giovani donne del vino" guidata da Ian D'Agata in collaborazione con l'Associazione le Donne del Vino. Altro evento è quello con Riccardo Cotarella che presenta "7 Vini che hanno fatto grandi i loro territori", una degustazione mirata a spiegare caratteristiche organolettiche e storia di sette vini importanti. Da non perdere la panoramica sui vini bianchi italiani e non, e loro prospettive tra tecniche di vinificazione e concorrenza del rosato, il Borgogna - Piemonte: Grandi Cru della Côte de Nuits e Barolo di Castiglione Falletto e le quattordici grandi aziende italiane che presentano le bottiglie a loro più care: "Dal nord al sud, viaggio nell'Italia del grande vino con bottiglie innovative, famose, storiche".

Fra le degustazioni top organizzate dagli espositori, quest'anno si segnalano quelle dedicate all'Amarone della Valpolicella, con una serie di appuntamenti tra cui la degustazione dei dieci anni delle Famiglie Storiche, il XXXI Seminario Tecnico Masi sul tema degli "Sparkling wines", e le degustazioni su Morellino di Scansano, Vernaccia di San Gimignano e Vino Nobile di Montepulciano a cura dei

rispettivi consorzi.

Il wine tasting in rosa di Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) è dedicato al nuovo trend internazionale di consumo, con 6 etichette che esprimono al meglio le seducenti sfumature del colore, l'eleganza dei profumi floreali, fruttati e speziati dei vini rosé. Vira al giallo paglierino, invece, la degustazione dedicata al Verdicchio dei Castelli di Jesi e di Matelica e alla longevità dell'autoctono marchigiano, uno dei bianchi italiani più apprezzati dalle guide.

### **International Wine Hall.**

Nel padiglione internazionale sono due le sale degustazioni presenti, che raddoppiano la possibilità di visitare i cinque continenti attraverso i loro vini, semplicemente spostandosi a piedi. Il viaggio inizia in Sud America con uno sguardo di insieme alla produzione del continente dal Messico all'Argentina, si torna in Europa con i Tokaj ungheresi, i vini di Lisbona, Croazia, Borgogna (Francia) e poi il Sud Africa e zone vinicole meno conosciute quali il Kosovo e Farroupilha, il capoluogo dello spumante moscato del Brasile. Protagonisti anche i distillati tipici di altre culture come il Pisco peruviano, il Rum della Repubblica Dominicana, la Vodka russa, la Tequila messicana o il Sake giapponese.

### **Tasting Ex... Press.**

L'appuntamento condotto dalla stampa estera vede due focus sul vino più conosciuto di Francia, lo champagne, organizzati da Vinitaly rispettivamente in collaborazione con Italian Wine Journal e Gilbert&Galillard. Segue l'Australia alla scoperta degli Shiraz della Hunter Valley, la prima zona a essere vinificata del Paese e ora anche apprezzata meta turistica. Si torna in Europa con una competizione tra nomi noti ed esordienti interni alla Slovenia guidata da Revija Vino. Si svolge nel padiglione internazionale anche la degustazione tenuta dal vincitore del Best Communicator of the Year quest'anno assegnato a Madeline Puckette, cofondatrice e direttrice del portale Wine Folly.

### **Vi.Te e Organic Hall.**

Sono otto le degustazioni dedicate ai vini con un occhio di riguardo ai temi di impatto ambientale organizzate da Vi.Te in collaborazione con Vinitaly: "Il vino artigianale e il cambiamento climatico. L'atto agricolo come atto ecologico nell'Antro-

pocene” e sul prodotto vino inteso come distillato tra territorio e cultura “Il vignaiolo al centro dell’ecosistema vigneto/cantina. Proposta del Manifesto del Vignaiolo”.

Per tutti i vini certificati biologici, viene allestita un’apposita enoteca nello spazio di Vinitalybio con degustazione assistita.

### **La grande cucina di Vinitaly.**

Vino e cibo sono il binomio della cucina italiana riconosciuto in tutto il mondo, e Vinitaly è l’occasione di celebrare la grande tradizione e il meglio della ristorazione nazionale trasformando in ristoranti di prestigio il primo piano del Palaexpo con il “Ristorante d’Autore” e il loggione tra i padiglioni 11 e 12 con il “Self-service d’Autore”, coinvolgendo grandi chef e l’associazione Jeunes Restaurateurs d’Europe. Paolo Massobrio e Marco Gatti, quotidianamente, accompagnano la degustazione dei vini abbinati alle preparazioni dei grandi interpreti della cucina: i due nuovi maestri, Viviana Varese (Alice Ristorante – Milano) e Daniel Canzian (Ristorante Daniel – Milano) e le due grandi promesse, Silvia Moro (Ristorante Aldo Moro – Montagnana, PD) e Giovanni Ricciardella (Ristorante Cascina Vittoria – Rognano, PV). Al Self-service d’Autore invece gli chef italiani dell’associazione Jeunes Restaurateurs d’Europe coniugano qualità, stile, eleganza e innovazione con le modalità proprie del self-service. Ai fornelli gli chef Emanuele Donalisio e Renato Rizzardi, Nikita Sergeev e Silvio Battistoni, Alfonso Caputo e Paolo Donei e il team Roberto Tonola, Iside De Cesare e Romano Gordini.

Nell’area di Sol&Agrifood c’è il Ristorante Goloso con i cuochi della Fic – Federazione Italiana Cuochi, che ogni giorno propone un menu ricercato e completo, che si caratterizza per l’alta qualità delle materie prime scelte. Tra le novità del padiglione C, il Beerstró, nell’Area Birre. Per gli appassionati di finger-food, all’esterno del padiglione è a disposizione la cucina veloce e sfiziosa dello Speedy Goloso.

Più informali il Food Park – Area H, dietro il padiglione 5 – dove trovare piatti tipici della tradizione regionale e il Gourmeat Bistrot – nel padiglione F, accanto a Vinitaly Design e Vinitalybio – che offre un servizio rapido e di qualità per una pausa veloce ma gustosa.

### **IL GALA DI VINITALY CELEBRA IL GENIO LEONARDESCO**

Dalla contemporaneità al Rinascimento. L’anno scorso il tema della cena di gala di Vinitaly era “work in progress” per festeggiare il recupero di archeologia industriale delle Gallerie Mercatali (ex Mercato ortofrutticolo) di fronte la fiera. Quest’anno il salto nel tempo, per celebrare i 500 anni dalla morte del genio italiano più conosciuto al mondo: Leonardo da Vinci. “Immersive show dinner: omaggio all’ingegno e all’italianità” è il titolo della serata che vuole esaltare i valori di innovazione, tecnologia e made in Italy, da sempre essenza di Vinitaly nel mondo. Il menu della serata, ispirato alla commistione tra passato, presente e futuro, è a firma dello chef Enrico Bartolini, classe 1979, unico ad aver conquistato in una sola occasione 4 stelle della guida Michelin. Nel corso della serata la consegna del Premio Internazionale Vinitaly, assegnato a personalità, aziende o istituzioni italiane ed estere che si sono distinte per il loro impegno nel campo enologico, e la proclamazione del vincitore del Premio Communicator of the year, riconosciuto a chi ha dimostrato capacità di comunicazione che hanno contribuito in modo eccezionale alla promozione del vino verso il pubblico.

### **5StarWines – THE BOOK**

Una garanzia di qualità e di promozione globale. Dal 3 al 5 aprile tornano a Verona le selezioni di 5StarWines – the Book, la guida creata nel 2016 da Vinitaly con i migliori vini che ricevono la votazione di almeno 90/100 da parte di una giuria di esperti, tra cui master of wine e master sommelier, specializzati per area di provenienza dei vini sottoposti a giudizio. Grazie alla distribuzione internazionale della pubblicazione, le aziende ottengono visibilità e moltiplicano le occasioni di business sui mercati di riferimento.

In 5StarWines - the Book è presente anche Wine Without Walls, una sezione dedicata ai vini senza solfiti aggiunti o con una quantità non superiore ai 50 mg/l. Le etichette della guida, inoltre, sono indicizzate su Wine Searcher, uno dei più famosi motori di ricerca per il settore enologico, e caricati sull’app ufficiale di Vinitaly.



# <<< Finest Italian Wines >>> 100 Great Producers

Selected by

*Wine Spectator*

## OperaWine 2019

  
vinitaly  
INT'L WINE & SPIRITS EXHIBITION  
Opening event

6<sup>TH</sup> April

Palazzo della Gran Guardia, Verona

Organized by



veronafiere  
Trade shows & events since 1959

With the patronage of

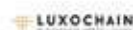
  
mipaft  
ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo

Main sponsor

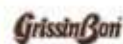


Volkswagen

Sponsors

  
LUXOCHAIN



  
GrissinBon

# OperaWine

## 2019

<<< **Finest Italian Wines** >>>  
**100 Great Producers**

### **ABRUZZO**

Binomio  
Masciarelli

### **BASILICATA**

Elena Fucci  
Paternoster-Tommasi  
Family Estates  
San Martino

### **CALABRIA**

Ippolito 1845  
Odoardi

### **CAMPANIA**

Feudi San Gregorio  
Mastroberardino  
Montevetrano  
Quintodecimo  
Salvatore Molettieri

### **EMILIA-ROMAGNA**

Cleto Chiarli  
La Stoppa  
Tenuta Pederzana

### **FRIULI-VENEZIA-GIULIA**

Bastianich  
Jermann  
Livio Felluga  
Marco Felluga-Russiz  
Superiore

### **LAZIO**

Famiglia Cotarella

### **LIGURIA**

Lvnae

### **LOMBARDIA**

Bellavista  
Ca' del Bosco  
Mamete Prevostini  
Nino Negri

### **MARCHE**

Bisci  
Garofoli  
Umani Ronchi

### **MOLISE**

di Majo Norante

### **PIEMONTE**

Antonolo  
Braida  
Bruno Giacosa  
Cavalotto  
Comm. G.B. Burlotto  
Elvio Cogno  
Gaja  
Giuseppe Mascarello e  
Figlio  
Marchesi di Barolo  
Massolino - Vigna  
Rionda  
Poderi Aldo Conterno  
Produttori del  
Barbaresco  
Ratti  
Roagna  
Scavino Paolo  
Vietti

### **PUGLIA**

Gianfranco Fino  
Leone de Castris  
Tormaresca

### **SARDEGNA**

Argiolas  
Cantina Santadi

### **SICILIA**

Benanti  
Donnafugata  
Feudo Maccari  
Morgante  
Pietradolce  
Planeta  
Tasca d'Almerita  
Tenuta delle Terre Nere

### **TOSCANA**

Avignonesi  
Bartocci  
Boscarelli  
Canalicchio di Sopra  
Carpineto  
Castellare di Castellina  
Castello di Albola  
Castello di Ama  
Castello di Volpaia  
Felsina  
Fontodi  
Frescobaldi  
Fuligni  
Le Macchiole  
Lisini  
Marchesi Antinori  
Mazzei  
Ornellaia  
Rocca delle Macie  
San Felice  
San Filippo  
Sasseti Livio Pertimali  
Tenuta di Trinoro  
Tenuta San Guido

### **TRENTINO-ALTO-ADIGE**

Cantina Terlano  
Elena Walch  
Ferrari Trento  
J. Hofstätter  
San Leonardo

### **UMBRIA**

Arnaldo Caprai  
Lungarotti  
Tabarrini

### **VALLE D'AOSTA**

Grosjean Vins

### **VENETO**

Allegrini  
Anselmi  
Bortolotti  
Gerardo Cesari  
Gini  
Graziano Prà  
Le Colture  
Maculan  
Masi  
Nino Franco  
Pieropan  
Zenato

Selected by  
**Wine Spectator**

DAL 5 ALL'8 APRILE  
TORNA IL FUORI SALONE DI VINITALY  
NEL CENTRO STORICO CITTADINO

Metti un brindisi panoramico a 84 metri d'altezza, esibizioni di famosi gruppi e cantautori, talk con grandi ospiti e scrittori, un viaggio sulle orme di Shakespeare, poesia, lezioni di yoga, rafting sul fiume. E sempre i migliori vini italiani e internazionali, abbinati a food di qualità, a fare da filo conduttore. Tutto questo è Vinality and the City, il fuori salone che torna a Verona dal 5 all'8 aprile, in occasione di Vinality. Un format che nel 2018 ha portato nel centro storico della città in riva all'Adige oltre 60mila wine lover. In fiera, quindi, gli operatori e il business; nelle piazze veronesi più suggestive, invece, spazio ad appassionati di enogastronomia e agli spettacoli. Vinality and the City coinvolge tre zone tra le più belle di Verona che per l'occasione ospitano 6 grandi enoteche con oltre 600 etichette raccontate dai sommelier della Fisar, speciali food truck con piatti gourmet e un programma culturale e di show.

In **Piazza dei Signori** si punta su una selezione di vini rossi italiani. Tutte le sere, i palazzi e le architetture del luogo prendono vita con luci ed effetti tridimensionali dello spettacolo di video mapping Grapes of Light. In Cortile Mercato Vecchio vanno in scena il rock dei Negrita, con un radio-talk acustico in diretta su Radio105 con Dario Spada, e le performance di Kelly Joyce e Nick the Nighthlyw Quintet. In programma le serate della rassegna Sorsi d'Autore, organizzata da Fondazione Aida: talk, musica e champagne di piccoli vigneroni d'Oltralpe, in compagnia di super-ospiti come Paolo Hendel che presenta 4 vini premiati da Verona Wine Top, Joe Bastianich, PIF, Luca Telese, lo chef pasticciere, star di Bake Off, Damiano Carrara e Patrizio Roversi.

Nel Cortile del Tribunale, invece, sono i vini del Veneto ad essere protagonisti assoluti. Nella vicina Loggia di Fra' Giocondo, assaggi tra poesia e vino con lo scrittore Paolo Lagazzi, mentre i ricercatori dell'Università di Verona, dalla cattedra, salgono sul palco della rassegna GoTo Science per raccontare al pubblico il loro lavoro da una prospettiva diversa e conviviale. Sempre qui anche Vino Pop: speciale premiazione di vini scelti dal giornalista di Gazza Golosa, Luca Gardini.

Degustazioni e masterclass guidate da sommelier professionisti si tengono nella Loggia Antica e si può anche sorseggiare un Pinot grigio dall'alto degli 84 metri della Torre dei Lamberti, con una vista magnifica sulla città.

Da Piazza dei Signori, coi i suoi loggiati e cortili, ci si sposta in zona del vecchio **Arsenale asburgico** di Verona dove è possibile trovare bollicine e grandi rossi italiani. Sul prato dei giardini della fontana dell'Arsenale, il vino – rigorosamente da meditazione – incontra lo yoga, grazie alle lezioni Yoga&Wine dell'esperta Linda Gastaldello. Alla sera, invece, l'appuntamento è con Spoken Music, evento in collaborazione con l'Accademia Mondiale della Poesia che unisce slam-poetry, vino e musica, con artisti emergenti tra cui Simone Savogin, star di Italia's Got Talent. Sul palco anche la musica di Tricarico, la selezione hip hop di Frankie hi nrg e il dj set di Marco Dionigi. Per i più intraprendenti, dall'Arsenale parte la Mezzaluna del Vino: una discesa del fiume Adige in gommone fino all'antica dogana fluviale, con annessa degustazione finale.

In **Piazza San Zeno** dominano le atmosfere rock, folk e pop, abbinate ad una proposta di oltre 150 etichette di vini bianchi e rosé. Tra i tanti artisti, Le Vibrazioni raccontano le proprie canzoni in un unplugged e Fabiola di Radio 105 presenta due momenti musicali con Irama ed Elodie. Nel The Swing Cooking Show diversi chef si alternano a svelare i propri segreti. Sul palco anche il comico Paolo Cevoli, i conduttori di Decanter Radio2, Fede e Tinto, e lo swing di Bengi & Swingredients. In un'area speciale, poi, degustazioni targate Santa Margherita e il Double Decker di Tannico: un bus a due piani inglese degli anni '60 trasformato per l'occasione in un wine & cocktail bar su quattro ruote.

A Vinality and the City sono in calendario anche iniziative speciali. **Palazzo Carli**, luogo storico dove venne firmata l'annessione del Veneto all'Italia, per quattro giornate diventa il palcoscenico dove il giornalista Paolo Massobrio propone e fa degustare 80 vini sostenibili, prodotti in vigne dove l'uso della chimica è ridotto al minimo se non bandito, creati in cantine attente al risparmio energetico e all'economia circolare. Ad accompagnare le degustazioni in chiave green, gli assaggi di diverse stagionature di formaggio del Consorzio di tutela Asiago.

E proprio dalla piazzetta di fronte a Palazzo Carli, inizia il viaggio indietro nel tempo, con un tour enogastronomico per Verona alla scoperta del rapporto tra vino e convivialità nelle opere di **Shakespeare** quali Falstaff, Enrico IV, Le allegre comari di Windsor, Molto rumore per nulla o Romeo e Giulietta. Come guida un cicero-locandiere d'eccezione, che finge di aver conosciuto il Bardo e dialoga con la sua ombra, interpretando



i suoi personaggi più famosi che parlano di cibo e dei piaceri del gusto.

A Verona il vino conquista anche la settima arte con la rassegna **Cinema Di-Vino**. Lunedì 1 aprile, al cinema Pindemonte vengono proiettati "Ritorno in Borgogna", di Cédric Klapisch, e "Finché c'è prosecco, c'è speranza", di Antonio Padoan. Al posto dei pop-corn, una degustazione di etichette selezionate di Garda Doc, vino ufficiale di Vinality and the City.

Novità sul fronte delle media partnership, che quest'anno vedono la partecipazione di Radio105 e Radio Montecarlo con live dalle piazze di Vinality and the City, promozioni e contest sui social. A questo si aggiungono gli spot sul canale Mondadori Retail.

Dal 5 al 7 aprile, infine, Vinality and the City torna a coinvolgere e tingere di viola anche il territorio della provincia di Verona, toccando con proposte e degustazioni tematiche tre location rinomate per bellezze paesaggistiche e produzioni vitivinicole: Soave, Bardolino e Valeggio.

#### GIORNATE E ORARI DI VINITALY AND THE CITY

<b>Venerdì 5 aprile</b>	ore 17-24
<b>Sabato 6 aprile</b>	ore 11-24
<b>Domenica 7 aprile</b>	ore 11-24
<b>Lunedì 8 aprile</b>	ore 17-24

Ticket per le degustazioni di vino: il carnet da 5 gettoni del valore di 15 euro è acquistabile alle casse presenti in ogni piazza.

[www.vinalityandthecity.com](http://www.vinalityandthecity.com)

**VERONA 5-8 APRILE 2019**

**vinality  
AND THE CITY**  
IL FUORI SALONE DEL VINO

**STAI DENTRO.  
GUARDA FUORI**

WWW.VINITALYANDTHECITY.COM  
f VINITALYANDTHECITY

## B2B E FORMAZIONE GLI INGREDIENTI DI SOL&AGRIFOOD PER GLI AFFARI

PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ CON UNA STORIA DA RACCONTARE SONO L'OFFERTA CHE IL SALONE INTERNAZIONALE DELL'AGROALIMENTARE DI VERONAFIERE PROPONE AI BUYER IN ARRIVO DA 130 PAESI, CON UN'ATTENZIONE CRESCENTE AL CANALE HORECA. MOLTE LE NOVITÀ DELL'EDIZIONE 2019: DALLA FOTOGRAFIA DEI CONSUMATORI DI FOOD DI QUALITÀ, OLIO EVO E BIRRA ARTIGIANALE PROPOSTA DA OSSERVATORIO VERONAFIERE-NOMISMA ALLA FINALE DEGLI ABSOLUTE BEGINNERS DI SOL D'ORO, AL NUOVO BEERSTRÖ. LA FORMULA DI SOL&AGRIFOOD È L'UNICA CHE VALORIZZA IN CHIAVE BUSINESS LE PECULIARITÀ DELL'AGROALIMENTARE.

Regno dell'olio extravergine di oliva, del food di qualità e delle birre artigianali, Sol&Agrifood potenzia la formula interattiva che la contraddistingue e propone per l'edizione 2019 (7-10 aprile 2019 – [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)) una riorganizzazione delle sue aree dimostrative: l'Agorà per il food-telling, la Sala Mantegna per le degustazioni guidate di olio extravergine di oliva, l'Evoo Bar per la degustazione assistita degli oli vincitori di Sol d'Oro, l'Area Birre e la Cooking Show Area.

Qui il cibo non è un semplice prodotto, ma una storia da raccontare – attraverso degustazioni, educational, dimostrazioni in cucina – fatta di materie prime, sapiente innovazione della tradizione, ricette e abbinamenti, allo scopo di valorizzare l'unicità di ogni prodotto, per renderlo comprensibile in chiave commerciale e per aumentare le occasioni di incontro tra domanda e offerta.

Nel 2018 gli espositori di Sol&Agrifood sono stati 317 da sette Paesi; i visitatori sono stati 59.300, dei quali il 27% esteri provenienti da 130 nazioni.

A queste attività si affiancano gli appuntamenti b2b dell'International Meeting Point, organizzati

con trader del food di qualità selezionati da Veronafiere nei più importanti e interessanti Paesi di consumo.

Per approfondire le tendenze di un mercato con numeri in crescita, il convegno inaugurale di Sol&Agrifood 2019 presenta una ricerca realizzata da Nomisma per Veronafiere sui principali criteri di scelta e gli attributi "valoriali" assegnati dai consumatori al momento dell'acquisto, il trend (Italia vs export) e il profilo del consumatore italiano di prodotti di qualità, con focus sull'agroalimentare Dop/Igp, l'olio extravergine di oliva e la birra artigianale.

**Olio extravergine di oliva.** Quest'anno l'olio prodotto nel bacino del Mediterraneo è stato scarso per ragioni climatiche ma, come hanno verificato i giudici durante il concorso Sol d'Oro Emisfero Nord, è di alta qualità. È con questa consapevolezza che i produttori presenti a Sol&Agrifood aspettano gli operatori. La fiera conferma di essere il più importante luogo di incontro internazionale dell'offerta e della domanda di olio extravergine di gamma alta. Un primato ottenuto grazie alle molte attività legate alla valorizzazione del prodotto, a iniziare dal grand tasting dedicato agli oli vincitori di Sol d'Oro nel primo giorno di fiera, rivolto agli operatori esteri.

A seguire, la fase finale di Sol d'Oro Emisfero Nord dedicata alla nuova categoria degli "Absolute Beginners", valutata da una giuria guidata da Tano Simonato, lo chef del ristorante Tano Passami l'Olio e composta da ristoratori, giornalisti specializzati e degustatori professionisti.

Nei quattro giorni di Sol&Agrifood, in sala Mantegna, si succedono le degustazioni guidate di oli extravergine proposti dagli espositori. Nell'International Meeting Point, invece, si svolgono i b2b del Gdo Buyers' Club, organizzati da Veronafiere con i responsabili acquisti olio delle principali insegne della grande distribuzione italiana.

### CONVEGNO INAUGURALE SOL&AGRIFOOD

"Conquistare il consumatore: l'esperienza femminile nel mondo dell'eccellenza agroalimentare italiana" è il titolo del convegno inaugurale di Sol&Agrifood in programma lunedì 8 aprile – ore 10, 30, Sala Convegni del Padiglione C –, che in forma di talk show racconta "il sottile file rosa che intreccia il profilo dell'acquirente di food di qualità alle scelte di successo di imprenditrici italiane". A cura di Nomisma un focus sul profilo del consumatore italiano di prodotti di qualità.

### ITALIA

- Aziende olivicole: circa 900.000
- Ettari olivetati: oltre 1,1 milioni
- Produzione 2018/19 (stima): 185.000 tonnellate di olio
- Volume di affari fase industriale filiera olivicola: circa 3 miliardi di euro, pari al 3% del fatturato totale dell'industria agroalimentare
- Da novembre 2017 ad agosto 2018 in termini quantitativi gli acquisti nei canali diversi da quelli della gdo sono raddoppiati, mentre il loro peso sul totale degli acquisti delle famiglie è salito all'11% rispetto al 6% della precedente campagna
- Dop e Igp: quasi il 40% degli oli riconosciuti dalla Ue è rappresentato da marchi italiani (42 Dop e 5 Igp, ndr Igp Puglia approvato in via provvisoria). Seguono Grecia e Spagna con 29 riconoscimenti a testa

Il comparto italiano degli oli extravergini Dop e Igp vanta un giro d'affari alla produzione di oltre 72 milioni di euro nel 2017 (+3,5%), mentre il valore al consumo è di 115 milioni di euro. In valore l'export rappresenta il 52% della produzione certificata (56 milioni di euro). Nel 2017 sono stati certificate poco più di 10 mila tonnellate di olio extra vergine di oliva a denominazione d'origine (+1,3%).

Gli operatori Dop/Igp in Italia sono 21.881.

Le prime tre Dop/Igp per valore alla produzione sono Dop Terra di Bari, Igp Toscano e Dop Val di Mazara, insieme rappresentano il 68% del totale degli oli a denominazione d'origine.

Le province sul podio per i maggiori valori di vendite di oli a denominazione d'origine sono Bari, Barletta-Andria-Trani e Grosseto.

### ITALIA RISPETTO AL MONDO

- 3° produttore olivicolo dopo Spagna e Grecia nel 2018/19
- 1° importatore, in particolare dalla Spagna sono state importate 157 mila tonnellate nel periodo gennaio-giugno 2018 (-37%); nello stesso periodo sono però aumentate considerevolmente le importazioni dalla Grecia (+75%) e soprattutto dalla Tunisia (+187%)
- 2° esportatore, con 144 mila tonnellate (gennaio-giugno 2018), in calo del 2,1%. Il motivo della flessione sta nella frenata dell'export verso gli Stati Uniti (-11% a volume e -14% a valore). In aumento invece l'export verso Canada, Regno Unito, Svizzera, Brasile

La media del consumo di oli d'oliva dell'Unione Europea nell'anno 2017 è stato pari a 1,1 kg pro capite. Nel dettaglio dei Paesi consumatori, al primo posto c'è la Grecia con 12,5 litri all'anno, seguita dalla Spagna con 11,5 e dall'Italia con 10,5 kg. Tra le nazioni europee spicca l'elevato consumo del Lussemburgo, con 3,2 litri pro capite all'anno. Negli Stati Uniti il consumo, pur in crescita, è ancora inferiore alla media dell'Unione europea, con 1 litro pro capite all'anno.

Si chiama B/Open la nuova iniziativa di Veronafiere dedicata al biologico. In programma dall'1 al 3 aprile 2020, la manifestazione si propone come la prima fiera in Italia esclusivamente b2b, rivolta agli operatori italiani ed europei del food certificato biologico e del natural self-care.

L'evento si avvicina al mercato con format interattivo, con numerosi momenti di networking e formazione, e un'accurata selezione delle aziende espositrici studiata sulle esigenze dei compratori professionali più qualificati di gdo, horeca, negozi specializzati, erboristerie, profumerie, farmacie, parafarmacie.

Durante Vinitaly, sarà presente un punto informativo nel padiglione C di Sol&Agrifood.

**Agorà e biodiversità.** Le centinaia di specialità agro-alimentari, dalla pasta ai formaggi, dai salumi ai prodotti da forno, dagli aceti alle marmellate, proposte dagli espositori trovano nell'Agorà lo spazio della narrazione, fatta dall'espositore, con il supporto di un giornalista di settore e di uno chef. Il calendario degli appuntamenti vede quest'anno tra i protagonisti la Sicilia con una spaghetta ai grani antichi e sapori dei Monti Iblei e il Parmigiano Reggiano, con due "cheese experience": una degustazione verticale del formaggio DOP a diverse stagionature e una di Parmigiano Reggiano realizzato con latte di Vacche Rosse, proposte dal Consorzio di tutela che ritorna a Sol&Agrifood per presentare le produzioni di eccellenza dei suoi associati e incontrare gli operatori dell'alta ristorazione. Non solo gustoso ma anche originale e con risvolti storici, infine, l'appuntamento "A tavola con Leonardo da Vinci", con ricette rinascimentali di fine '400 realizzate con i prodotti degli espositori, a cura di Accademia delle 5T.

**Area Birre.** Giunta alla settima edizione si rinnova l'Area Birra, che ospita le produzioni brassicole artigianali nazionali e internazionali e offre al visitatore l'opportunità di addentrarsi nel vasto mondo delle birre artigianali. Ad animare l'area c'è lo spazio dedicato alle degustazioni e ai minicorsi gestito dall'Unione Degustatori di Birre. Quest'anno sono previsti approfondimenti sullo stile italiano di produrre birra, sul legame con il territorio, sui segreti del servizio e sul corretto bicchiere da utilizzare per ogni stile. L'attività dell'Area Birre è supportata dalla collaborazione con Ice Agenzia per l'incoming di operatori esteri, oltre che del Consorzio Distributori Alimentari - CDA WEB, per la selezione di operatori nazionali, ai quali oltre ai momenti di approfondimento sul prodotto ne vengono proposti altri di formazione. Tra questi il convegno rivolto ai grossisti del beverage dal titolo "La birra del vicino è sempre più speciale - marketing e strategia della distribuzione della birra artigianale in Italia" con degustazione finale, finalizzata a fornire a questi professionisti competenze e strumenti utili per la fase di vendita. Grazie a un ampliamento dello spazio, l'Area Birre si arricchisce quest'anno di un punto ristorazione, il

Beerstrò - A Beer Experience, con protagonista la birra nelle ricette e negli abbinamenti proposti. Qui, dall'antipasto al dessert, la tradizione di alcuni piatti viene rivista in nuove originali varianti.

**Cooking show Area.** Nell'area dei Cooking show si svolgono gli Evoo Academy, veri e propri educativi, gestiti da Aipo - Verona (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli), che quest'anno propongono "Crudo, cotto, fermentato: le piacevoli esperienze del gusto". L'Area dei Cooking show è anche il regno del cuoco Giorgione, storico testimonial di Sol&Agrifood, che quest'anno per la prima volta si cimenta nella realizzazione di cinque ricette originali pensate per valorizzare in cucina i cinque oli vincitori di medaglia d'oro di Sol d'Oro Emisfero Nord.

**La ristorazione a Sol&Agrifood.** A Sol&Agrifood la ristorazione diventa uno strumento per dimostrare come materie prime di qualità possono essere trasformate e utilizzate nella ristorazione. Nel Ristorante Goloso gli chef della Federazione Italiana Cuochi (Fic) propongono ogni giorno l'Italian style in cucina, utilizzando materie prime di alta qualità, da abbinare alla ricca carta dei vini selezionata da AIS. Oltre alla novità di questa edizione rappresentata dal Beerstrò, si conferma all'esterno del padiglione espositivo il punto di ristoro Speedy Goloso, che rispettando i principi di Sol&Agrifood propone panini e finger food realizzati con ingredienti di qualità, ma adatti alla velocità dei tempi moderni.

**Il Golosario - Sol&Agrifood Award.** La cerimonia di assegnazione del premio chiude tradizionalmente la rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità, incoronando e segnalando le proposte più "buone", originali e innovative tra quelle presentate dagli espositori nei quattro giorni di fiera. La selezione, a cura del team di esperti del giornalista gastro-nomico Paolo Massobrio, che stila la classifica finale, si svolge in incognito direttamente tra gli stand. Il riconoscimento è uno dei pochi premi della filiera del food, che lo rende particolarmente apprezzato oltre che dagli espositori, anche dagli operatori.

### ITALIA

- Grandi birrifici: 8
- Birrifici indipendenti: 863 (2018)
- Malterie: 6
- Malto prodotto in Italia: 76.000 tonnellate
- Ettari coltivati a cereale per malto da birra: 25.000 ettari
- Ettari coltivati a luppolo: 60
- Produzione 2017 (stima): 15,8 milioni di hl
- Birra Indipendente prodotta: 620.000 hl, di cui birra agricola 116.000 hl (ovvero l'1,2% della produzione nazionale) e Birra artigianale prodotta 540.000 hl
- Consumo pro capite 2017: 32 litri (massimo storico, erano 28 litri nel 2009)
- Birra venduta in Italia (stima 2017): 19,6 milioni di hl
- Canale di vendita: 58% gdo, 42% horeca
- Market-share birre speciali: 13,5%, pari a 2,5 milioni di hl
- Occupati diretti: 5.400 addetti
- Occupati indotto allargato: 140.000 addetti

Nell'arco di dieci anni i consumi medi pro capite di birra in Italia sono saliti del 14%; il motore della crescita sono stati i birrifici artigianali indipendenti che nello stesso periodo sono più che quadruplicati, passando da poco più di 200 a oltre 860.

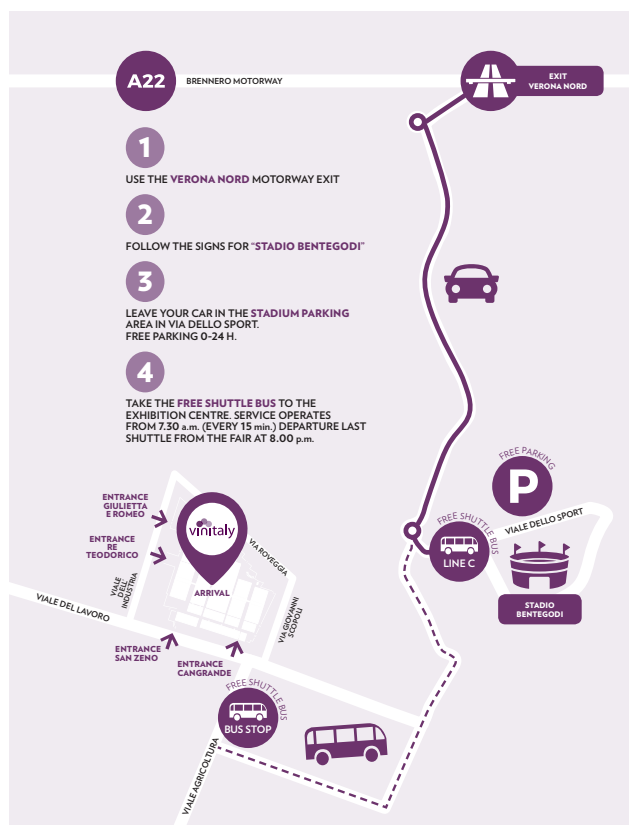
La birra artigianale rappresenta anche una forte spinta all'occupazione soprattutto tra gli under 35 che sono i più attivi nel settore con profonde innovazioni, che vanno dalla certificazione dell'origine a chilometro zero al legame diretto con le aziende agricole, ma anche alla produzione di specialità altamente distintive o forme distributive innovative come i "brewpub".

### ITALIA RISPETTO AL MONDO

- 5° produttore europeo in volume
- Export pari al 20% della produzione nazionale
- Import costituisce il 39% del mercato interno



## RAGGIUNGERE VERONAFIERE



### LA SCELTA SMART PER CHI ARRIVA IN AUTO

Chi sceglie la macchina per arrivare a Verona può utilizzare in via prioritaria il grande parcheggio scambiatore dello Stadio Bentegodi, in via dello Sport, comodamente raggiungibile dall'uscita autostradale di Verona Nord sull'autostrada A22 del Brennero. Gratuito tutto il giorno, il parcheggio è collegato al quartiere fieristico dai bus navetta della linea C, pure questi gratuiti.

Si tratta di una soluzione che permette di evitare l'ingresso in città con l'auto e risulta essere in assoluto la più economica, ad esclusione del treno.

La frequenza dei bus navetta, uno ogni 15 minuti a partire dalle 7.30 con ultima corsa di ritorno dalla fiera alle 20.30, rende questa soluzione elastica e adatta a qualsiasi necessità.



### LA SCELTA GREEN È ANCHE LA PIÙ COMODA

Veloce e comodo, il treno è il mezzo ideale per chi vuole ottimizzare i tempi di spostamento utilizzando i bus navetta gratuiti dalla Stazione di Verona Porta Nuova o il percorso pedonale diretto alla fiera. Si tratta anche di una scelta attenta all'ambiente e di rispetto per la città, che permette di snellire il traffico urbano.

Arrivati alla stazione ferroviaria di Porta Nuova è disponibile il servizio gratuito di bus navetta diretto in Fiera, in partenza dal marciapiede E, con corse ogni 15 minuti, dalle 8.30 alle 20.

Con il collegamento ciclopedonale tra la stazione e il quartiere fieristico, realizzato da Rfi-Reti ferroviarie italiane, è possibile raggiungere Vinitaly in meno di 10 minuti a piedi. Per imboccare il percorso bisogna salire al binario 12 e uscire sul retro della stazione seguendo la segnaletica. Attraversa lo Scalo ferroviario si arriva su viale Piave, dove è possibile prendere un bus navetta o proseguire a piedi fino in Fiera, seguendo l'itinerario segnalato dagli adesivi posti a terra con il logo di Vinitaly. Illuminato e videosorvegliato H24 il sottopasso pedonale su stradone Santa Lucia.





TUTTE LE INFORMAZIONI UTILI PER LA VIABILITÀ, I PARCHEGGI, I BUS NAVETTA DALLA STAZIONE FERROVIARIA, DALL'AEROPORTO CATULLO E DALLA CITTÀ SONO CONSULTABILI SUL SITO [WWW.VINITALY.COM](http://WWW.VINITALY.COM)

## INFO E LINK UTILI

### I PROSSIMI APPUNTAMENTI DI VINITALY

<b>18-21 maggio 2019</b>	Bellavita Expo Chicago - Chicago, Usa
<b>23 maggio 2019</b>	Taste of Hope - Metropolitan Pavilion - New York, Usa
<b>17-22 giugno 2019</b>	Vinitaly China Road Show 2019 - Pechino, Xi'an, Zhengzhou, Guangzhou - Cina
<b>23-25 giugno 2019</b>	@Summer Fancy Food - Vinitaly International Wine Bar - Javits Center - New York, Usa
<b>24-28 giugno 2019</b>	Vinitaly International Academy Certification Course - New York, Usa
<b>settembre 2019</b>	Vinitaly International Academy Certification Course - Canada, Tbd - Toronto, Canada
<b>3-6 settembre 2019</b>	Bellavita Expo Città del Messico - Città del Messico, Messico
<b>4-7 settembre 2019</b>	Bellavita Expo Bangkok - Food & Hotel Thailand - Bangkok, Thailandia
<b>17-21 ottobre 2019</b>	Vinitaly International Academy Certification Course - Mosca, Russia
<b>21 ottobre 2019</b>	Vinitaly Russia - Lotte Hotel - Mosca, Russia
<b>22 ottobre 2019</b>	Vinitaly Networking Dinner - San Pietroburgo, Russia
<b>novembre 2019</b>	Vinitaly International Academy Certification Course - Tbd - Tokyo, Giappone
<b>3-7 novembre 2019</b>	Vinitaly International Academy Certification Course Hong Kong International Wine & Spirits Fair - Hong Kong Convention and Exhibition Centre
<b>7-8 novembre 2019</b>	Bellavita Expo Londra - Londra, UK
<b>7-9 novembre 2019</b>	Vinitaly Hong Kong - Hong Kong International Wine & Spirits Fair Hong Kong Convention and Exhibition Centre
<b>25-26 novembre 2019</b>	Wine2wine - Verona, Italia

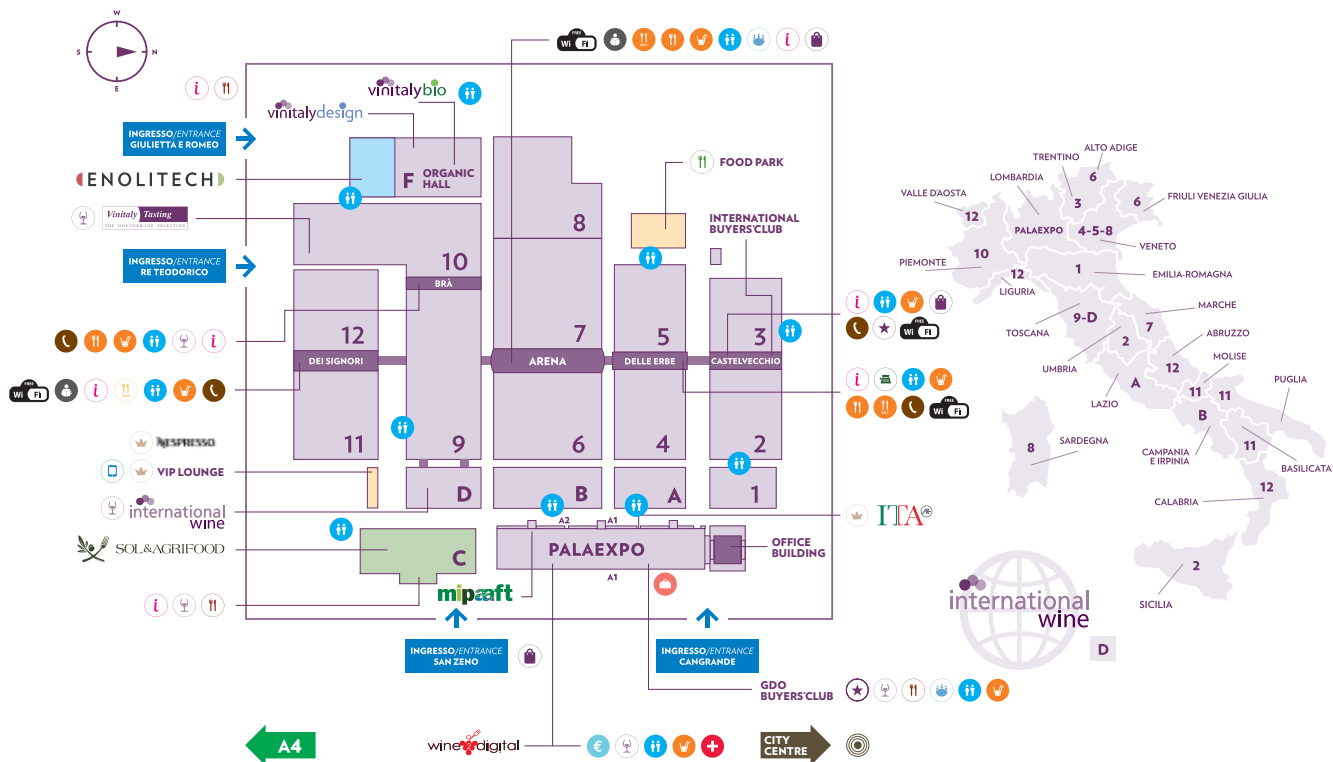
### INFORMAZIONI TECNICHE PER LA STAMPA

 <b>Da web sito online</b> <a href="http://www.fotoveronafiere.com">www.fotoveronafiere.com</a> <b>Username:</b> Vinitaly2019 <b>Password:</b> photogallery	<b>Da FTP browser web</b> (consigliati chrome o safari) <a href="http://www.ennevi.online:8080">www.ennevi.online:8080</a> <b>Username:</b> Vinitaly2019 <b>Password:</b> photogallery	<b>Da smartphone o tablet</b> (scaricare App QFILE) aggiungere manualmente il NAS ennevi.online <b>Username:</b> Vinitaly2019 <b>Password:</b> photogallery
 <b>Link cartella stampa:</b> <a href="https://www.vinitaly.com/it/area-stampa/cartella-stampa">https://www.vinitaly.com/it/area-stampa/cartella-stampa</a>	 <b>Link ftp:</b> <a href="http://hiip://media.filmand.it">hiip://media.filmand.it</a> <b>Username:</b> vinitaly2019 <b>Password:</b> stampa	
 <b>Link programma convegni e degustazioni:</b> <a href="http://hiip://www.vinitaly.com/it/eventi/calendario">hiip://www.vinitaly.com/it/eventi/calendario</a>		

### I SOCIAL DI VINITALY IN REAL TIME

-  @veronafiere | @vinitalyofficial | @solagrifood | @vinitalyinternational | @MyOperaWine | @5StarWinestheBook
-  @pressVRfiere | @VinitalyTasting | @SolAgrifood | @VinitalyTour | @MyOperaWine | @5StarWines
-  Vinitaly - Sol&Agrifood
-  #Veronafiere | #Vinitaly2019 | #SolAgrifood2019 | #Enolitech2019 | #OperaWine2019

# LA MAPPA E I PADIGLIONI REGIONALI



## 1 PADIGLIONE

Aziende dall'EMILIA ROMAGNA

## 2 PADIGLIONE

Aziende dalla SICILIA e dall'UMBRIA

## 3 PADIGLIONE

Aziende dal TRENTINO e da altra provenienza

## 4 PADIGLIONE

Aziende dal VENETO

## 5 PADIGLIONE

Aziende dal VENETO

## 6 PADIGLIONE

Aziende dall'ALTO ADIGE, FRIULI VENEZIA GIULIA e da altra provenienza

## 7 PADIGLIONE

Aziende dalle MARCHE e da altra provenienza

## 8 PADIGLIONE

Aziende dalla SARDEGNA, dal VENETO e da altra provenienza  
Collettiva FIVI

## 9 PADIGLIONE

Aziende dalla TOSCANA

## 10 PADIGLIONE

Aziende dal PIEMONTE

**Vitality Tasting**  
THE DOCTORWINE SELECTION

## 11 PADIGLIONE

Aziende dalla BASILICATA, MOLISE e PUGLIA

## 12 PADIGLIONE

Aziende dall'ABRUZZO, CALABRIA, LIGURIA, VALLE D'AOSTA e da altra provenienza

## PALAEXPO

Aziende dalla LOMBARDIA  
Ristorante d'Autore  
Sale Degustazioni:  
Iris - Tulipano - Orchidea - Argento

wine digital

CENTRO CONGRESSI EUROPA:  
Sale Salieri - Vivaldi - Respighi - Mozart - Auditorium Verdi  
Gdo Buyers' Club

## A PADIGLIONE

Aziende dal LAZIO

## B PADIGLIONE

Aziende dalla CAMPANIA e dall'IRPINIA

## C PADIGLIONE

**SOL&AGRIFOOD**  
TASTE OF BUSINESS

Ristorante Goloso

## D PADIGLIONE

Aziende dalla TOSCANA

**international wine**

Vini internazionali  
Sale Degustazioni A-B

## F PADIGLIONE

**ENOLITECH**  
TECHNOLOGY INNOVATION DESIGN

**vitalitydesign**

**ORGANIC HALL:**

**vitalitybio**

Associazione Vi.Te.

Gourmeat Bistrò

## CENTRO SERVIZI

### DELLE ERBE

Sala Stampa  
Area Stampa Tecnica

### ARENA

CENTRO CONGRESSI ARENA:  
Sale Bellini - Puccini - Rossini  
Boutique Vitality

### BRA

Sale Degustazioni A, B, C  
AIS Lounge

### DEI SIGNORI

Area Stampa Tecnica  
Ristorante Self Service d'Autore

### CASTELVECCHIO

Area Stampa Tecnica/Servizi  
International Buyers' Club  
Boutique Vitality

## SERVIZI VINITALY

- Degustazioni
- Centro Congressi
- Food Park
- Ristorante Self Service
- Vip Lounge
- ITA Buyers' Lounge
- Lounge Nespresso
- Boutique Vitality
- Ristorante
- International Buyers' Lounge
- GDO Buyers' Club
- Sala Stampa
- Area blogger
- Info Point State: Servizio Assistenza Espositori
- Vendita catalogo e guida

## SERVIZI VERONAFIERE

- Edicola
- Telefoni
- Self Service
- Pronto Soccorso
- Deposito bagagli
- Polizia di Stato
- Bancomat
- Toilette
- Ristorante
- Bar
- Free Wifi











**CONTATTI**  
**UFFICIO STAMPA VERONAFIERE**

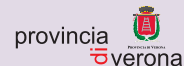
Tel. + 39 045 829 8242 - 8210 - 8350 - 8223  
pressoffice@veronafiere.it  
www.solagrifood.com | [www.vinality.com](http://www.vinality.com) | www.enolitech.it

MEDIA PARTNER

PARTNER



WITH PATRONAGE OF



IN COOPERATION WITH



Volkswagen