



vinitaly
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION

Cartella stampa 2016

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane
1926 **90** 2016

REGIONE DEL VENETO

provincia
verona

**Comune
di Verona**

VERONAFIERE



Dalle Giornate del Vino del 1967 alla visita del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano nel 2010

Il 22 e il 23 settembre si svolgono le Giornate del Vino Italiano. È l'atto di nascita ufficiale di Vinitaly

La manifestazione diventa Vinitaly – Salone delle Attività Vitivinicole, una vera e propria rassegna mercantile

1967 — 1968 — 1969 — 1970 — 1971 — 1972 — 1973 —

Nato quando non c'era ancora nel mondo una fiera business per il vino, Vinitaly si è caratterizzato per aver mantenuto in cinquanta anni la leadership

Dal 10 al 13 aprile 2016

IL BUSINESS DEL VINO È A VINITALY OTTO MILIONI DI EURO PER INCOMING, STRUTTURE E SERVIZI I BUYER IN FIERA, I WINE LOVER NEL FUORI-SALONE IN CITTÀ

Per l'edizione del cinquantesimo aumentati gli investimenti per incoming, strutture, servizi alle aziende e agli operatori professionali attesi da oltre 140 Paesi. Più espositori esteri, più incontri b2b e degustazioni per favorire gli affari; tasting esclusivi e alta ristorazione per divulgare la cultura del vino. In contemporanea si svolgono Sol&Agrifood ed Enolitech: una sinergia unica nel panorama fieristico internazionale. Per i wine lover che vogliono vivere la magia di Vinitaly in uno spazio a loro dedicato, dall'8 all'11 aprile nel centro storico di Verona ricco programma di degustazioni ed eventi nel fuori-salone Vinitaly and the City.

Cinquant'anni di storia del vino italiano, cinquanta edizioni di Vinitaly. Dalle Giornate del vino italiano in Gran Guardia del 1967 per dibattere sul tema della allora giovane legge (del '63) sulle denominazioni di origine dei vini, alla Vinitaly International Academy per formare nuovi esperti di vino italiano nel mondo, in grado di esserne ambasciatori e divulgatori nei cinque continenti.

Oggi Vinitaly è un sistema a rete di cui fanno parte Vinitaly International, OperaWine, Vinitaly Wine Club, VIA - Vinitaly International Academy, wine2wine, Sol&Agrifood, Enolitech e i premi collegati (dal nuovo Premio enologico internazionale 5 Star Wines, al Sol d'Oro, sdoppiato dal 2014 in Emisfero Nord e Sud).

Un insieme di relazioni e di attività che hanno portato il Governo italiano a riconoscere nel Vinitaly prima il player per organizzare ad Expo

MATTARELLA INAUGURA. CHIUDONO I MINISTRI AGRICOLI

È la prima volta che un capo dello Stato interviene alla cerimonia di apertura del Salone Internazionale del Vino e dei Distillati.

«La presenza del presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, all'inaugurazione della 50ª edizione di Vinitaly – commenta il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese – è un segno di grande attenzione verso quegli imprenditori che hanno avuto la capacità di costruire un settore diventato in 50 anni il vanto dell'Italia nel mondo, e verso i loro figli che oggi ne proseguono il lavoro con entusiasmo e preparazione, guardando al futuro con passione e fiducia».

Non è soltanto questo avvenimento, però, a dare il senso dell'importanza di questo 50° Vinitaly in Italia e nel mondo.

Lunedì 11 aprile è in calendario la visita del presidente del Consiglio Matteo Renzi.

Dal 9 aprile (giorno di svolgimento di OperaWine e del gala di Vinitaly in Arena) e per i quattro giorni di lavori in fiera è presente il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Maurizio Martina, che ha convocato a Vinitaly il 13 aprile il Forum dei ministri agricoli dei 16 Paesi vitivinicoli europei.

2015 VINO - A Taste of ITALY, il primo padiglione dedicato al vino nella storia di un'Esposizione Universale, poi nell'individuare come piattaforma b2b per il settore attraverso l'inserimento nel Piano di promozione straordinaria del made in Italy che prevede attività congiunte su mercati esteri di interesse e l'incoming di buyer e operatori qualificati alla rassegna in Italia.

Un'attività che ha previsto investimenti diretti e indiretti per 8 milioni di euro solo per l'edizione 2016 tra incoming e miglioramento di strutture e servizi.

Questo a rafforzare una presenza estera già significativa con quasi 55mila operatori da 141 Nazioni (pari al 37% del totale dei visitatori).

La 50ª edizione di Vinitaly, il Salone Internazionale dei vini e dei distillati, il primo nato in Europa negli anni Sessanta, non sarà infatti una celebrazione del passato, ma un rinnovato sguardo al futuro: età dei primi bilanci, il 2016 è anche l'occasione per i grandi rilanci.

Ed è su questa linea che Veronafiere, proprietario del marchio e organizzatore della rassegna, ha programmato il palinsesto di iniziative ed eventi che hanno come finalità esclusiva quella di favorire in ogni modo il business delle aziende clienti all'insegna della mission "il wine business in fiera, il wine festival in città".

Va proprio nella direzione del wine business il rinforzato piano di incoming che guarda a Paesi target quali Germania, Austria, Svizzera, Regno Unito, Paesi Scandinavi, Polonia, USA e Canada, Russia, Giappone e Cina e per i vini naturali e biologici a specifici operatori di mercati dove è alta la domanda come Nord Europa, Paesi Scandinavi, Germania e Benelux.

Novità importante della 50ª edizione il nuovo Premio enologico internazionale 5 Star Wines, progettato con la finalità di essere leva reale di marketing per le aziende che vi prendono parte, con una giuria internazionale composta da esperti di specifiche aree produttive che valuteranno solo i vini provenienti da quelle zone e secondo le modalità riconosciute dal mercato.

Infine, Vinitaly & the City, in programma da venerdì 8 a lunedì 11 aprile in collaborazione con la città di Verona (Comune e Provincia), da questa edizione propone quattro giorni dedicati esclusivamente al pubblico consumer con eventi ed iniziative nei luoghi più suggestivi della città unendo cibo, vino, cultura e musica.

Sono solo i «primi assaggi» di quello che il 50° di Vinitaly promette, con la ferma intenzione di narrare anche i prossimi cinquant'anni della storia del vino italiano

Vininternational. Aumentano le presenze estere nel padiglione Vininternational dai più importanti Paesi produttori. Quest'anno protagonista la Spagna, che nell'Espacio España co-organizzato da Ices (l'Istituto per il commercio estero spagnolo) torna con una grande collettiva di 18 cantine in rappresentanza di tutti i suoi territori viticoli. Prima volta della Cina a Vinitaly, mentre si confermano Francia, Svizzera, Australia, Portogallo, Argentina, Serbia e non mancano vini da Regno Unito, Georgia e Azerbaijan, tutti con un ricco programma di degustazioni. Come di consueto, Croazia e Slovenia mantengono la loro posizione nel padiglione 6. Produttori esteri anche a Vinitalybio, provenienti da Spagna, Francia e Romania, mentre a Vivit sono presenti vini francesi, sloveni e argentini.

Business. Focus della fiera è sempre più il business, per questo sono stati inseriti nuovi filtri alla registrazione dei visitatori mentre aumentano le delegazioni commerciali, selezionate in una trentina di Paesi da Veronafiere per partecipare agli incontri b2b di Taste and buy. A questi si aggiungono i buyer, individuati da Ice-Italian Trade Agency nell'ambito del Piano Straordinario per la promozione del Made in Italy del Ministero per lo sviluppo economico, che partecipano a degustazioni guidate realizzate da Regioni e Consorzi di tutela.

Grand tasting. Tre le grandi degustazioni che celebrano

quest'anno le 50 edizioni di Vinitaly. La prima presenta la favolosa evoluzione del vino italiano, di cui Vinitaly è stato testimone, mettendo a confronto etichette del 1967 e di oggi di 10 aziende dell'Associazione Le Donne del Vino. Di Ais la seconda, con «I cinquanta anni di Vinitaly in cinque vini», uno per decennio, mentre la terza, di Vinitaly, propone vini icona di Francia e Italia uniti nell'eccellenza presentati da Raoul Salama, accademico francese e divulgatore del vino di fama internazionale.

Degustazioni VIA. Sempre più prestigiosi ed unici gli appuntamenti della Vinitaly International Academy, con le executive class organizzate dal direttore scientifico Ian D'Agata che vedono protagonisti i migliori vini del panorama enologico mondiale: dal Pinot Gris Clos Saint-Urbain Rangon de Thann di Zind-Humbrecht, da molti ritenuto il più grande Pinot grigio del mondo, con una verticale a partire dalla mitica vendemmia del 1983, agli otto grandi vini dal mondo presentati da Jean-Claude Berrouet, universalmente considerato uno dei tre più importanti enologi degli ultimi 50 anni; dal fascino dei vini artigianali della Georgia, alle tante sfaccettature dei grandi vini di Bordeaux e di alcuni vitigni rari di Francia, fino ai vini cinesi, per la prima volta a Vinitaly. C'è anche tanta Italia nei tasting VIA, con un tributo a Giacomo Tachis e una inedita degustazione di vini prodotti da rari vitigni autoctoni, quattro dei quali appena scoperti e proposti in assaggio per la prima volta.

Tasting Ex... press. In collaborazione con le più importanti riviste internazionali di settore tornano le degustazioni di Tasting Ex... press, tra queste il *Food&wine pairing* con il Communicator of the year 2016 dell'IWSC Joe Wadsack, riconoscimento sponsorizzato da Vinitaly. Il giro del mondo enologico propone inoltre quest'anno la 'boutique' del vino australiano, con vini da Tasmania, Hunter Valley, Adelaide Hills e dalle altre regioni enoiche del Paese, oltre a viaggi nel cuore dello Champagne, tra i Pinot grigi del Nord Europa e tra i vini di Slovenia e Ungheria; in chiave enoturistica le degustazioni dedicate a Ucraina, Georgia e Moldavia.

IN FIERA SOLO OPERATORI BUSINESS

Incoming da 30 Paesi, sia con investimenti diretti che con finanziamenti del Piano per la promozione straordinaria del made in Italy del Ministero per lo sviluppo economico, per la selezione, da parte di Ice-Italian Trade Agency, di delegazioni commerciali da portare a Verona per attività di matching con aziende, collettive regionali e consorzi.

Quasi un migliaio i buyer che partecipano agli incontri b2b di Taste and buy, l'iniziativa di Vinitaly che all'interno dell'International Buyer Lounge (padiglione 11) con cantine italiane ed estere e alle degustazioni appositamente organizzate da Regioni e Consorzi di tutela presso i propri stand o nel nuovo spazio tasting di Ice allestito nel padiglione 10.

Vecchi e nuovi mercati tra i Paesi target di quest'anno, individuati anche ascoltando le richieste degli espositori: Germania, Austria, Svizzera, Regno Unito, Paesi Scandinavi, Usa e Canada, Russia, Giappone, Cina, Hong Kong, Francia, Spagna, Portogallo, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Paesi Balcanici, Grecia, Ungheria, Lituania, Estonia, Azerbaijan, Kazakistan, Uzbekistan, Brasile, Colombia, Messico, America Latina, Argentina Korea, Thailandia, Vietnam, Singapore, Taipei, Paesi Asean, Sudafrica, Angola, Monzambico, Etiopia, Uganda, Turchia, Israele.

Per i vini naturali e biologici, incoming dedicato da Nord Europa, Paesi Scandinavi, Germania e Benelux.

A disposizione dei buyer esteri l'enoteca dell'International Buyers' Lounge, con degustazione libera delle etichette selezionate per i mercati internazionali dalle aziende espositrici.

Nell'enoteca di Vinitalybio (padiglione 8), invece, a disposizione tutti i vini certificati biologici presenti in fiera, non solo quelli del salone specializzato.

Per gli affari con la grande distribuzione organizzata, potenziato il Gdo Buyers' Club, con quattordici insegne impegnate nella selezione di nuovi fornitori.



mercato enologico internazionale ampio, aperto e competitivo. All'inizio c'erano le Giornate del Vino, con convegni di studio della normativa (la legge

I WINE LOVER AL FUORI-SALONE VINITALY AND THE CITY

Fiera riservata agli operatori di settore, Vinitaly offre ai wine lover, da venerdì 8 a lunedì 11 aprile, un vero e proprio fuori salone – Vinitaly and the City (<http://vinitalyandthecity.com>) – nel cuore storico di Verona, con degustazioni, appuntamenti culturali e musica dal vivo.

In Piazza dei Signori ampia selezione di vini da tutta Italia, proposti in degustazione da sommelier professionisti in abbinamento con specialità gastronomiche.

Nella Vinitaly and the City Lounge, allestita nella vicina Loggia di Fra' Giocondo, ricco programma di attività sul tema vino e cultura, mentre nel Cortile del Mercato Vecchio la Vinitaly and the City Music Lounge, in un'ambientazione glam, propone esibizioni e dj set di artisti di fama nazionale.

Per gli amanti dei vini biologici e biodinamici, il fuori salone propone BIOlogic, nei padiglioni dell'Arsenale Austriaco, anche questo evento arricchito da un fitto programma di musica e incontri.

All'interno del progetto di Vinitaly And The City, con la formula taste and visit, è possibile partecipare alle numerose visite guidate enogastronomiche che, tra racconti e assaggi di vini del Belpaese, fanno tappa nei luoghi storici più conosciuti della città e in famosi ristoranti partner dell'iniziativa.

Per informazioni, programma, acquisto biglietti e per seguire l'evento:

<http://vinitalyandthecity.com/>

Biglietto anche su www.vivaticket.it e, durante i giorni di manifestazione, negli info point in città.

Infine, Seminario Veronelli presenta le grandi vigne d'Italia, mentre sono del Gambero Rosso i nove vini scelti come protagonisti dell'anno, ai quali la Guida ha assegnato i suoi premi speciali nell'edizione 2016.

Degustazioni da non perdere. Con un grande walk around, Gambero Rosso mette in degustazione i suoi i'Tre bicchieri 2016', mentre la Regione Sicilia presenta i vini dell'Etna. A completare il calendario le degustazioni di Doctor Wine by Cernilli, Young to Young dedicato ai giovani blogger e ideato da Paolo Massobrio e Marco Gatti e i tasting di Onav, Fisar e Ais.

Degustazioni e modalità di partecipazione su:

<http://www.vinitaly.com/it/eventi/calendario/> (applicando il filtro Degustazioni).

Tante anche le degustazioni negli stand istituzionali regionali e in quelli degli espositori e, per i vini esteri, nell'area tasting del padiglione Vininternational: occasioni interessanti per conoscere direttamente le aziende e avviare relazioni commerciali.

Cambia il layout del quartiere. Per dare più spazio alle aziende e a nuove attività, viene inaugurato in occasione del cinquantesimo Vinitaly l'ampliamento di 1.500 metri quadrati netti del padiglione 10.

Proprio in questo nuovo spazio viene allestito per la prima volta Table&Co – Il design a tavola, trait d'union tra Enolitech e Vinitaly, dedicato ai professionisti dell'horeca e al contract. Rotonda, quadrata, ovale, rettangolare, ogni forma di tavolo crea una relazione diversa tra i commensali, da conoscere, valorizzare con gli allestimenti più adatti e proporre ai propri clienti in ristoranti e bar. La mostra propone una serie di ambientazioni di tavole apparecchiate con le porcellane, le posate e i bicchieri di aziende leader mondiali, oltre che con l'oggettistica e mobili di selezionate marche. Sulle tavole anche i vini vincitori del Concorso Internazionale Packaging 2016.

Nel padiglione 8 ospitati da quest'anno i saloni Vinitalybio, con espositori ed Enoteca di tutti i vini biologici presenti in fiera, e Vivit, oltre a una collettiva Fivi – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti di 110 aziende.

Vinitaly edizione 1991



Rispetto al tradizionale layout, alcune regioni cambiano posizione: gli espositori della Basilicata si spostano nel padiglione 11, quelli della Calabria nel 12 e quelli dell'Umbria nel 2.

Vino&Paesaggio, un happening sperimentale. L'Associazione Le Donne della Vite in collaborazione con Vinitaly promuove, nell'ampliamento del padiglione 10, l'happening sperimentale 'Vino&paesaggio appuntamento al buio'. La ricerca, affidata a Crea-Vit Centro di Ricerca per la viticoltura di Conegliano (TV), intende coinvolgere, attraverso un'esperienza sensoriale, visiva e gustativa, i professionisti del vino presenti nei quattro giorni di fiera, per raccogliere una mole di informazioni altrimenti inimmaginabile, al fine di capire come la tutela del paesaggio venga percepita e premiata dal consumatore. Collaborano al progetto alcuni dei più importanti Consorzi di tutela italiani e aziende leader fornitrici di mezzi tecnici.



930) che nel 1963 aveva istituito le Denominazioni di Origine e approfondimenti tecnici. C'era pure qualche decina di cantine che vendeva anche

Sol&Agrifood ed Enolitech. In contemporanea con il Salone internazionale del vino e dei distillati si svolgono Enolitech e Sol&Agrifood. La Rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità (www.solagrifood.com), con i prodotti dei suoi espositori, i suoi cooking show e le finali della prima edizione della Jam Cup, il Trofeo Junior Assistant Master della Federazione Italiana Cuochi - Fic, permettono ai buyer di sperimentare abbinamenti enogastronomici da proporre ai propri clienti.

L'offerta alle filiere del vino e dell'olio si completa con Enolitech - Salone internazionale delle tecniche per la viticoltura, l'enologia e delle tecnologie olivicole ed olearie, dove è in mostra il know-how che permette all'Italia di essere leader nella produzione e nell'export di vino, olio e di tutti gli strumenti e gli accessori per la conservazione e il servizio. Il padiglione F che lo ospita si posiziona da quest'anno in linea con il corridoio del padiglione 10 di Vinitaly, per offrire maggiore continuità espositiva tra i due saloni.

(Più informazioni su Sol&Agrifood ed Enolitech sono disponibili nelle pagine successive).

La grande cucina, tra affari e cultura enogastronomica. A Vinitaly la pausa pranzo può essere qualcosa più del semplice mangiare e in cinque decenni il Salone Internazionale del Vino ha promosso il profondo legame che esiste tra vino e cibo in Italia.

Nel Ristorante d'Autore (1° piano Palaexpo) ogni giorno, sotto la guida dei giornalisti Paolo Massobrio e Marco Gatti, un appuntamento con piatti e vini alla scoperta del percorso fatto da cuochi e cantine in questo mezzo secolo. Quattro le modalità di racconto del genio culinario italiano in collaborazione con IE cucinE italianE – I grandi cuochi italiani: cucina italiana tradizionale regionale e di territorio, cucina italiana contemporanea, alta cucina italiana e nuova cucina italiana. Questa formula, codificata proprio a Vinitaly, vede quest'anno i fornelli del Ristorante d'Autore affidati a quattro cuochi "icone" delle differenti modalità di espressione culinaria: Roberto Conti del Trussardi di Milano, Cristian Magri, titolare con la moglie Emanuela del ristorante Magri di Settimo Milanese (MI), Gaetano Trovato, titolare con il fratello Giovanni dell'Arnolfo a Colle Val d'Elsa (SI), e l'ultimo giorno Rudy Casalini, della Locanda 4Ciacole di Roverchiara (VR). In abbinamento una selezione di vini curata dal Movimento Turismo del Vino e le bollicine del Consorzio Prosecco Doc.

Per chi ha poco tempo, il Self service d'Autore (1° Piano Galleria dei Signori – Pad. 10-11) propone lo stile e l'eleganza ogni giorno di due chef italiani (uno per il menu di pesce uno per la carne) dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe: Walter Bianconi dell'omonimo ristorante di Villa Rota di Ravenna, Herbert Hintner del Ristorante Zur Rose di San Michele Appiano (BZ), Giulio Coppola del Ristorante La Galleria di Gragnano (NA), Renato Rizzardi de La Locanda di Piero di Montecchio Precalcino (VI), Vinod Sookar e Antonella Ricci del Ristorante Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (BR), Ombretta e Filippo Saporito del Ristorante La Leggenda di Frati di Costa San Giorgio (FI), Paolo Masieri del Ristorante Paolo e Barbara di Sanremo (IM) e Paolo Donei del Ristorante Malga Panna di Moena (TN).

A Sol&Agrifood nel Ristorante Goloso (pad. C) la grande cucina è a cura degli chef della Federazione Italiana Cuochi – Fic, che propongono ricercati menu composti da antipasto, piatto unico a base di pesce, piatto unico a base di carne, piatto unico vegetariano e squisiti dessert. Per uno spuntino c'è invece Speedy Goloso, il punto di ristoro che propone panini e finger food realizzati con i prodotti forniti dagli espositori. Informale, ma sempre di qualità, la proposta di Locanda Enolitech – Terre di Maremma: un'area all'interno del padiglione F per un pasto veloce a base di spianate e prodotti tipici maremmani.

Nuovo orario e nuovi servizi. Da quest'anno Vinitaly anticipa la chiusura serale di mezzora (nuovo orario 9.30-18.00), con ingresso consentito ai visitatori dalla domenica al martedì fino alle 17.00 e il mercoledì fino alle 16.00. Per aumentare la professionalizzazione della fiera, i titoli di accesso offerti dalle aziende espositrici diventano nominativi ed elettronici.

Tra i nuovi servizi di quest'anno c'è anche l'invito diretto da parte di Vinitaly, a titolo gratuito, degli operatori esteri segnalati dalle aziende.

Per gli incontri con i propri clienti, viene messa a disposizione degli espositori medio-piccoli senza uno spazio adatto alle trattative commerciali nel proprio stand, la Vip Lounge Vinitaly (area H).

Aumentati gli ingressi e le toilette riservati agli espositori, mentre in quartiere viene potenziata la security per garantire l'ordine.

Porte di ingresso riservate anche per i visitatori esteri e ottimizzati i parcheggi, con quelli per gli espositori non occupati resi disponibili a tutti dopo le ore 12 e navette da e per i parcheggi scambiatori più frequenti rispetto al passato.

Più servizi igienici dislocati in tutto il quartiere e segnalati per migliorarne la fruibilità.

Potenziata del 30% la connettività del quartiere fieristico, con la rete wi-fi in grado di supportare fino a 12.000 connessioni contemporanee di smartphone e tablet.

I NUMERI DI VINITALY

Numeri record per l'edizione numero 50 di Vinitaly, con più di 4.100 espositori su oltre 100.000 metri quadrati netti di superficie.

Nel 2015 (dati certificati Fkm) gli espositori del Salone dei vini e distillati sono stati 4.095 da 23 nazioni, mentre gli operatori sono stati 150.145, il 37,05% dei quali (54.934) provenienti da 141 Paesi (contro i 119 del 2014). I giornalisti presenti in arrivo da tutto il mondo sono stati 2.661.

Nel 2015 la superficie espositiva netta è stata pari a 96.262 metri quadrati; 180.100 i metri quadrati lordi.

CUSTOMER SATISFACTION 2015

Secondo l'analisi di customer satisfaction realizzata ogni anno a fine manifestazione da un'agenzia indipendente, per gli espositori e gli operatori il punto di forza di Vinitaly è il numero di contatti business realizzabili, che garantisce risultati commerciali concreti.

Dall'indagine commissionata da Vinitaly è emerso che durante i quattro giorni di fiera il 72% degli operatori stranieri ha realizzato ordini di acquisto, l'84,4% ha trovato nuovi fornitori, mentre il 64,5% ha potuto anche conoscere le novità del mercato; quest'ultimo dato sale all'86,2% per gli operatori italiani.

PER IL CINQUANTESIMO UN PREMIO A BETTI, UN FRANCOBOLLO CON ANNULLO, DIPLOMI ALLE AZIENDE STORICHE E STRAORDINARIE DEGUSTAZIONI



Angelo Betti riceve il Premio Cangrande Benemeriti della Vitivinicoltura - 1990

Arrivato alle cinquanta edizioni Vinitaly celebra l'importante traguardo dando un riconoscimento ad Angelo Betti che l'ha inventato e alle aziende che ne hanno condiviso il percorso fin dalla prima edizione.

Ad Angelo Betti, all'epoca capo ufficio stampa e responsabile nuovi progetti di Veronafiere e poi segretario generale, viene da quest'anno intitolato il Premio Angelo Betti "Benemeriti della Vitivinicoltura Italiana", già Premio Cangrande, assegnato dal 1973 ai grandi interpreti del mondo enologico italiano.

Alle 42 cantine presenti fin dal 1967, invece, viene attribuito un diploma per "50 Vinitaly insieme».

Per questa speciale edizione, la tradizionale cena di Gala che precede l'inaugurazione di Vinitaly ha come prestigiosa location l'Arena, l'anfiteatro romano simbolo della città di Verona.

In programma durante Vinitaly tre degustazioni celebrative. La prima mostra la straordinaria evoluzione dell'enologia italiana con "Cinquanta anni di vino al femminile" (domenica 10 aprile), con etichette del 1967 e di oggi di 10 cantine dell'Associazione Le Donne del Vino.

Lunedì 11 aprile, Vinitaly propone il grand tasting "Francia e Italia, unite nell'eccellenza", guidata da Raoul Salama, con il top dei top dei vini francesi e italiani.

Di Ais, martedì 12, "I 50 anni di Vinitaly in 5 vini - Dal 1967 un grande vino per decennio".

Celebrativo anche il francobollo della serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" emesso dal Ministero dello sviluppo economico lunedì 11 aprile.

LE DOC CHE COMPIONO 50 ANNI

Vernaccia di San Gimignano

Est! Est!! Est!!!

Ischia

Frascati

Bianco di Pitigliano

Brunello di Montalcino

Barbaresco

Barolo

Aprilia

Vino Nobile di Montepulciano

UN PREMIO ALLE AZIENDE PER CINQUANTA VINITALY INSIEME

Agricoltori del Chianti Geografico

Aldegheri

Allegrini - Poggio al Tesoro - San Polo

Antica Azienda Agricola Vitivinicola Leone de Castris

Azienda Agricola Poggi Giorgio

Barbi

Bersano Vini Spa

Bertani Domains Srl

Bortolomiol Spa

Braida di Giacomo Bologna Srl

Candido Francesco Spa

Cantina Bolla

Cantina Colli del Soligo

Cantina di Castelnuovo del Garda

Cantina di Soave

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Casa Vinicola Sartori

Castelli del Grevepesa

Cavit Sc

Chiarli - Modena

Donelli Vini Spa

Eugenio Collavini Viticoltori

F.lli Tedeschi

Famiglia Cecchi

Fraccaroli

Giorgio Lungarotti

Guerrieri Rizzardi

Marchesi di Barolo

Marchesi Frescobaldi

Masi Agricola S.p.a.

Montesor Giacomo

Pasqua Vigneti e Cantine Spa

Ruffino

Ruggeri & C. Srl

Terre del Barolo

Umani Ronchi

Villadoria

Vini Fabiano Verona

Vini La Delizia

Zardetto Spumanti

Zenato Azienda Vitivinicola

Zonin 1821

I NUMERI DEL VINO IN ITALIA

Il 2015 è stato un anno da record per l'export del vino italiano che vale 5,39 miliardi di euro (+5,4% sul 2014), confermando pienamente le previsioni rilasciate dall'Osservatorio del Vino nei mesi scorsi. I vini spumanti sono i veri protagonisti di questo successo, con un valore di 985 milioni di euro (+17%) e un volume scambiato pari a circa 2,8 milioni di ettolitri (+15%). La voce che comprende il Prosecco guida questa domanda con un incremento del 30% a volume (oltre 1,8 milioni di ettolitri) e del 32% a valore (oltre 660 milioni di euro).

Dell'Osservatorio del Vino, promosso dall'Unione Italiana Vini con partner istituzionali (ISMEA, CREA, e altri) sotto l'egida del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, anche i dati del settore in Italia riportati sotto.

- Aziende vitivinicole italiane: circa 310 mila, 21% sul totale imprese agricole
- Occupati: 1 milione e 250 mila addetti in tutta la filiera
- Produzione 2015: 47 milioni hl di vino (+12% sul 2014)
- Ettari vitati: 637.634 (4% della SAU, Superficie Agricola Utilizzata) – di cui 334 mila (52%) docg e doc e 156 mila (24%) a Igt
- Le denominazioni di origine: 73 docg, 332 doc e 118 igt
- Valore totale della produzione all'origine (anno 2014): 3,9 miliardi di euro (1,9 docg e doc - 0,8 igt - 1,2 vini da tavola)
- Fatturato complessivo delle aziende vinicole (anno 2014): 12,4 miliardi (pari al 9,4% del fatturato dell'industria agroalimentare e al 7,2% del fatturato agricolo)
- Export totale anno 2015 (con variazioni sul 2014):
 - 5,4 miliardi di euro (+5,4%) nuovo record
 - 20,1 milioni di ettolitri (-1,8%)
 - valore medio unitario: +7,3%
 - export vino: 14,7% sul totale export agroalimentare italiano che nel 2015 si è attestato a 36,8 miliardi di euro (+7,3%)



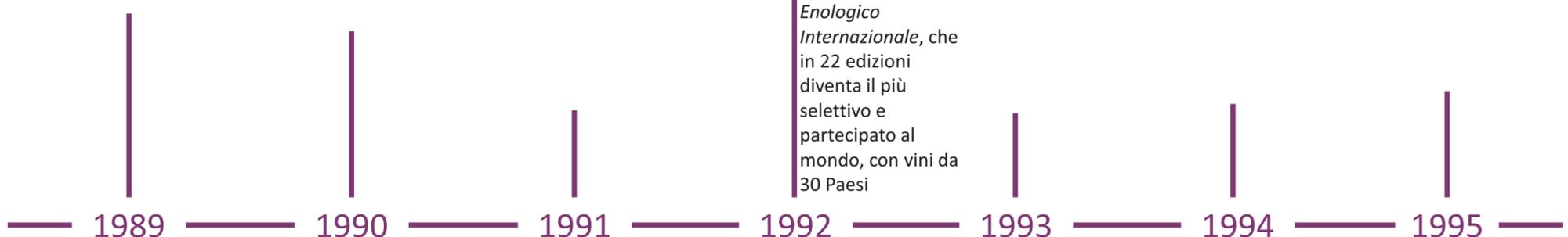
Vinitaly edizione 1977

I NUMERI DEL VINO NEL MONDO

- Produzione mondiale 2015: 275,7 milioni di ettolitri (stima, esclusi succhi e mosti), in leggera crescita (+2%) rispetto al 2014.
- L'Italia, con 48,9 milioni di ettolitri, torna a essere il primo produttore mondiale, seguita dalla Francia con 47,4 milioni e dalla Spagna con 36,6 milioni di ettolitri. Gli Stati Uniti, per il secondo anno consecutivo, conoscono un livello di produzione elevato con 22,1 milioni di ettolitri (+0,5% rispetto al 2014), mentre in America del Sud cala la produzione in Argentina (13,4 milioni di hl, -12,1%) e cresce in Cile (12,87 milioni di ettolitri). Nella media le produzioni australiana (12 milioni di hl) e neozelandese (2,4 milioni di ettolitri); stabile il Sudafrica con 11,3 milioni di hl
- Primo esportatore in quantità è la Spagna con quasi 24 milioni di ettolitri, dei quali però oltre 13,96 milioni di ettolitri di vino sfuso. Seguono l'Italia, con quasi 20 milioni di ettolitri, dei quali più di 12 milioni in bottiglia e oltre 2,77 frizzanti, e la Francia (14,64 milioni di ettolitri); quarto e quinto posto per Cile e Australia.
- Primo nell'export a valore è la Francia, con oltre 9 miliardi di dollari, seguita dall'Italia con 5,94 miliardi di dollari e dalla Spagna (2,92 miliardi di dollari); al quarto posto Cile, mentre l'Australia si attesta al quinto posto.
- Primo importatore di vini in bottiglia e frizzanti sono gli Stati Uniti. Per i vini in bottiglia seguono Regno Unito, Cina, Germania e Canada, mentre Regno Unito, Giappone, Germania e Svizzera seguono nella classifica dell'import di vini frizzanti. Per quanto riguarda i vini sfusi, i Paesi maggiori importatori sono, nell'ordine, Regno Unito, Germania, Usa, Russia e Canada.

Fonte numeri mondo: Oiv e Wine by Numbers del Corriere Vinicolo

Nasce il Concorso
Enologico
Internazionale, che
in 22 edizioni
diventa il più
selettivo e
partecipato al
mondo, con vini da
30 Paesi



stranieri, fino ad arrivare ai 55.000 del 2015 da 141 Paesi, pari al 37% del totale dei visitatori. Gli operatori professionali che affollano i padiglioni

PIATTAFORMA DI SERVIZI PER IL VINO E L'AGROALIMENTARE DI QUALITÀ

L'importanza di Vinality come piattaforma di servizi a 360° per le imprese e le istituzioni è stata costruita nel tempo, grazie alla capacità di diventare una:

- fiera business a Verona in sinergia con Enolitech (www.enolitech.it) e Sol&Agrifood (www.solagrifood.com) per dare agli operatori specializzati in arrivo da tutto il mondo una visione d'insieme e completa dell'enologia nazionale, fatta di cantine e territori, tecnologie innovative e tradizione alimentare unici al mondo;
- eventi all'estero (tutto l'anno) per la promozione del made in Italy con Vinality International (www.vinalityinternational.com) attraverso iniziative promozionali, di commercializzazione e formazione direttamente nei principali mercati più interessanti per il vino, a favore delle singole aziende ma anche come braccio operativo per la realizzazione di progetti finanziati dalle istituzioni comunitarie e nazionali, supportate da un'intensa attività di comunicazione e web marketing sui più importanti social network locali;
- progetto educativo all'estero con VIA - Vinality International Academy (<http://www.vinalityinternational.com/it/vinality-international-academy>) per la creazione di una rete di qualificati ambasciatori del vino italiano, che supportino l'attività di divulgazione e conoscenza della produzione enologica nazionale;
- evento di presentazione ai più influenti giornalisti internazionali e ai buyer esteri con OperaWine (www.operawine.it) dei 100 migliori produttori italiani, scelti in collaborazione con la rivista Wine Spectator;
- forum del business del vino con wine2wine (www.wine2wine.net) per l'informazione, la formazione e il networking della filiera vitivinicola italiana.
- canale di vendita online in Italia e in alcuni Paesi target con Vinality Wine Club (www.vinalityclub.com).



Prima edizione del *Concorso Internazionale Packaging*, per premiare il miglior abbigliamento del vino. Dal 2015 il Concorso apre anche ai liquori e all'olio extravergine di oliva

Vinality va in Cina, a Shanghai, con *China Wine*. Nasce *Enolitech*, il *Salone delle Tecniche per la Viticoltura, l'Enologia le Tecnologie Olivicole ed Olearie*

Prima edizione di *Sol d'Oro*, diventato il più importante concorso per l'olio extravergine di oliva al mondo. Nel 2014 *Sol d'Oro* si sdoppia, con *Sol d'Oro Emisfero Sud*.

1996

1997

1998

1999

2000

2001

2002

del Vinality aumentano di anno in anno e il consumatore finale diventa sempre meno interessante per le aziende espositrici: il vino non si vende più a

5 STAR WINES E WINE WITHOUT WALLS, I NUOVI PREMI ALLA QUALITÀ PER IL MARKETING DELLE AZIENDE

Grande novità del 2016 è l'istituzione del Premio 5 Star Wines (1-3 aprile), che sostituisce dopo 22 edizioni il Concorso Enologico Internazionale. Superata la formula della competizione, pensata per incentivare il confronto e il miglioramento qualitativo dei vini di tutto il mondo, nuovo obiettivo di Vinality è dare alle aziende premiate uno strumento di marketing riconoscibile e facilmente comprensibile da buyer e consumatori. Si tratta del bollino adesivo 5 Star Wines con il punteggio ottenuto (da 90 in su) da apporre in etichetta. Per rendere il Premio altamente qualificato le commissioni giudicanti sono coordinate da Ian D'Agata (Direttore Scientifico di Vinality International Academy) e selezionate per competenza territoriale dei vini. Il premio si avvale della collaborazione degli Enologi Italiani e annovera un panel di giudici di altissimo prestigio, composto da sommelier di alcuni dei più famosi stellati del mondo, enologi, wine writers e giornalisti di fama mondiale (premiati su: <http://www.vinality.com/it/area-espositori/concorsi-internazionali/5-Star-Wines/>).

Nuovo anche l'evento Wine without Walls (1 aprile) dedicato ai vini con un contenuto di solfiti non superiore a 40 mg/l e prodotti senza l'utilizzo di micro-ossigenazioni, concentratori, osmosi inversa, termovinificazione, blocco della fermentazione malolattica e/o irrigazione. Panel Chairman di Wine without Walls è Alice Feiring, esperta di fama mondiale (premiati su: <http://www.vinality.com/it/area-espositori/concorsi-internazionali/giurati-winewithoutwalls/>).

Festeggia invece quest'anno le venti edizioni il Concorso Internazionale di Packaging (24 marzo), la competizione dedicata al miglior abbigliamento di vini, distillati, liquori e olio extravergine di oliva è diventato un momento di confronto su trend e innovazione in campo grafico, del design e del packaging. Presidente di giuria 2016 è Cleto Munari, designer internazionalmente riconosciuto (premiati su: <http://www.vinality.com/it/area-espositori/concorsi-internazionali/international-packaging-competition/>).

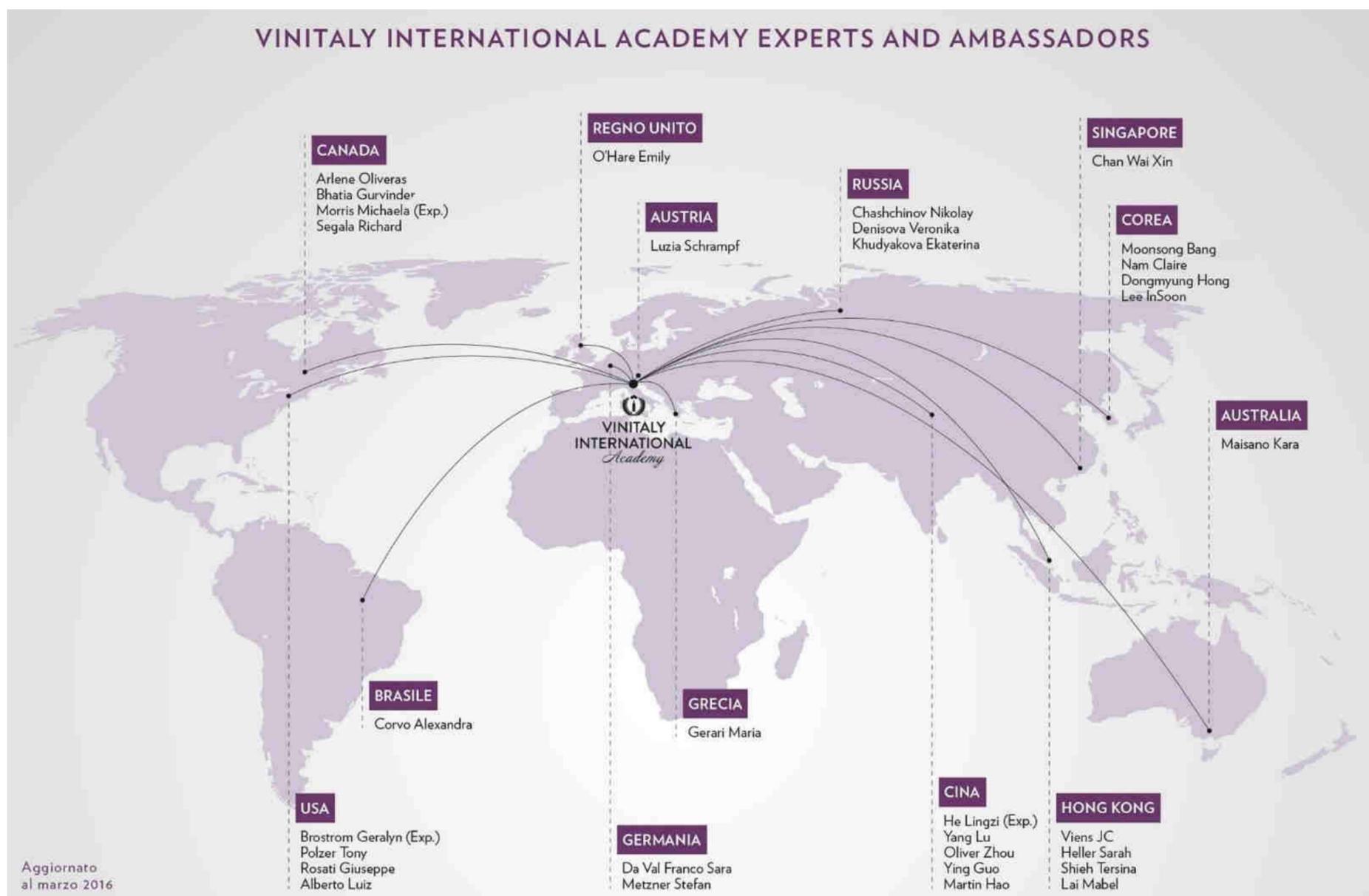
GLI ITALIAN WINE EXPERT E GLI AMBASSADOR DI VINITALY INTERNATIONAL ACADEMY

Sono tre gli Italian Wine Expert certificati fino a fine marzo e 29 gli Italian Wine Ambassador della Vinality International Academy (VIA), l'innovativo progetto educativo per creare nuovi ambasciatori del vino italiano nel mondo.

Ideato da Vinality International (www.vinalityinternational.com), VIA si pone l'obiettivo di semplificare la complessità enologica italiana attraverso la sua promozione, la spiegazione e la divulgazione dei vitigni e dei terroir, lavorando ad ogni livello di conoscenza, con particolare attenzione ad ogni singolo mercato di consumo, al fine di creare una comunità esperta attiva in tutto il mondo.

Direttore scientifico di VIA è Ian D'Agata, esperto di vino tra i più conosciuti ed apprezzati.

Oltre agli Executive Wine Seminar svolti all'estero (USA, Cina, Corea, Australia, Germania, Svizzera, Austria, Hong Kong, Russia e Canada), VIA organizza corsi di certificazione per ambasciatori ed esperti nella settimana che precede Vinality a Verona: quest'anno dal 4 all'8 aprile.



bottiglie in fiera, ora il lavoro si fa con distributori, buyer, importatori anche in giro per il mondo grazie a Vinality International. Nel 2003 in parallelo

WINE SPECTATOR & VINITALY PRESENT

OperaWine

FINEST ITALIAN WINES

100 GREAT PRODUCERS

You think you know Italy?
Look closer.



VERONA, SATURDAY APRIL 9TH, 2016

PALAZZO DELLA GRAN GUARDIA

Sponsored by

Supported by



OperaWine

FINEST ITALIAN WINES - 100 Great Producers

ABRUZZO

Binomio
Masciarelli

BASILICATA

Casa Vinicola D'Angelo
Re Manfredi

CALABRIA

Ippolito 1845
Librandi
Odoardi @

CAMPANIA

Feudi di San Gregorio
Galardi
Mastroberardino
Terredora

EMILIA ROMAGNA

Drei Donà
Tenuta la Palazza
Lini 910
Medici Ermete & Figli

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann
La Tunella
Livio Felluga
Marco Felluga
Russiz Superiore

LAZIO

Falesco

LIGURIA

Lynae Bosoni
Terre Bianche

LOMBARDIA

Bellavista
Ca' del Bosco
Nino Negri

MARCHE

Umani Ronchi

MOLISE

Di Majo Norante

PIEMONTE

Azienda Agricola Giuseppe
Mascarello e Figlio
Braida di Giacomo Bologna
Bruno Giacosa
Casa E. di Mirafiore
Cavallotto
Ceretto
Damilano
Elvio Cagno
Gaja
Massolino - Vigna Rionda
Poderi Aldo Conterno
Renato Ratti
Sandrone Luciano
Scavino Paolo
Vietti

PUGLIA

Gianfranco Fino
Masseria Li Veli
Schola Sarmanti
Tormaresca

SARDEGNA

Agripunica
Argiolas
Tenute Dettori

SICILIA

Cusumano
Donnafugata
Planeta
Tasca d'Almerita

TOSCANA

Altesino
Avignonesi
Banfi
Barone Ricasoli
Bibi Graetz
Biondi Santi - Tenuta Greppo
Carpineto
Casanova di Neri
Castellare di Castellina

Castello d'Albola
Castello di Ama
Castello di Fonterutoli
Castello di Volpaia
Felsina
Fontodi
Frescobaldi
Le Macchiole
Marchesi Antinori
Mastrojanni
Ornellaia
Petrolo
San Felice
Siro Pacenti
Tenuta di Nozzole
Tenuta Il Palagio
Tenuta Il Poggione
Tenuta San Guido
Tenuta Sette Ponti
Valdicava

TRENTINO ALTO ADIGE

Cantina Terlano
Elena Walch
Ferrari Trento
Hofstätter Tenuta

UMBRIA

Arnaldo Caprai
Lungarotti
Tabarrini

VALLE D'AOSTA

Maison Anselmet

VENETO

Allegrini
Bellenda
Bertani
Bisol Viticoltori
in Valdobbiadene
Cesari
Fratelli Tedeschi
Graziano Prà
Masi
Pieropan Leonildo
Suavia
Tommasi Family Estates
Zenato Azienda Vitivinicola

DALLE GIORNATE DEL VINO ALL'EXPO 2015, DALL'ASIA ALL'EMERICA: 50 ANNI DI STORIA DI VINITALY

Arrivata al traguardo delle 50 edizioni essendo nata nel 1967 con le Giornate del Vino, Vinitaly è la manifestazione che più d'ogni altra ha scandito l'evoluzione del sistema vitivinicolo nazionale ed internazionale, contribuendo a fare del vino una delle più coinvolgenti e dinamiche realtà del settore primario.

Fiera internazionale dal 1978, Vinitaly ha iniziato nel 1998 le sue attività promozionali all'estero, partendo dalla Cina per poi raggiungere altri Paesi del sud-est asiatico (Giappone, India, Corea), Stati Uniti, Canada e Australia. A queste si aggiungono attività di formazione con, ultima nata nel 2014, la VIA - Vinitaly International Academy per la certificazione di ambasciatori del vino italiano nel mondo.

Nel 1987 all'interno di Vinitaly nasce il primo Salone dell'Oлива, che l'anno dopo diventa Sol. Nel 2008 prende vita Agrifood Club, la Rassegna dell'agroalimentare di qualità, che nel 2013 si fonda con Sol per dare vita a Sol&Agrifood.

Nel 1998 viene realizzata la prima edizione di Enolitech, il Salone Internazionale delle Tecniche per la Viticoltura, l'Enologia e delle Tecnologie Olivicole ed Olearie.

Nel 2010, per la prima volta nella storia della fiera, un presidente della Repubblica (Giorgio Napolitano) visita ufficialmente Vinitaly; nel 2014 è la volta del capo del Governo Matteo Renzi.



Nel 2012 i giorni di manifestazione vengono ridotti da 5 a 4; cambia anche la cadenza settimanale, che passa da giovedì-lunedì a domenica-mercoledì.

Nasce OperaWine, l'evento che alla vigilia di Vinitaly presenta le migliori 100 cantine italiane scelte in collaborazione con la rivista Wine Spectator.

Per la prima volta viene dedicato, all'interno di Vinitaly, uno specifico salone ai vini da agricoltura biologica e biodinamica, con il salone ViViT – Vigne, Vignaioli, Terroir.

Nel 2014 Vinitaly inaugura due nuovi saloni, Vininternational – per dare organicità alla presenza degli espositori esteri - e Vinitalybio per i vini certificati, mentre Vivit resta la vetrina dei vini artigianali.

Nel corso dell'edizione 2014, Vinitaly, per il suo ruolo di guida nell'internazionalizzazione delle imprese vitivinicole italiane, riceve dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali il compito di realizzare e gestire VINO - A taste of Italy, il padiglione del vino per Expo Milano 2015.

Il padiglione, il primo dedicato al vino nella storia dell'Esposizione universale, ha proposto in un percorso culturale e degustativo 3.600 etichette, 150.000 bottiglie e circa 800.000 degustazioni, ed è stato visitato da 2,1 milioni di persone, il 20% provenienti dall'estero (in particolare cinesi).

Il successo è stato sottolineato dal riconoscimento del Premio Class Expo Pavilion Heritage Awards per il migliore Padiglione di un Unico Prodotto Alimentare.

Nel 2014, per completare l'offerta di servizi di Vinitaly, Veronafiore promuove wine2wine, il nuovo forum sul business del vino.

La fiera, riconosciuta leva economica strategica per l'internazionalizzazione delle imprese vitivinicole italiane, nel 2016 entra nel Piano per la promozione straordinaria del made in Italy finanziato dal Ministero dello sviluppo economico.

Dopo la prima esperienza nel 2002, Vinitaly "conquista" l'America con Vinitaly US Tour e partecipa ad IFOWS, l'Italian Food and Wine Show di Mumbai, in India

Il marchio Vinitaly viene speso direttamente, per la prima volta in Cina, dopo sei anni di presenza, e in Russia

Prima edizione di Agrifood Club, la Rassegna dell'agroalimentare di qualità

Si inaugura il nuovo Padiglione 1, che porta la superficie lorda coperta del quartiere fieristico a 150 mila metri quadrati. Prima volta di Vinitaly World Tour in Corea

2003

2004

2005

2006

2007

2008

2009

con Vinitaly apre in città il fuori salone dedicato ai wine lover e nel 2012 Vinitaly si propone solo agli addetti ai lavori cominciando di domenica e

ECCELLENZE AGROALIMENTARI E OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ A SOL&AGRIFOOD GLI AFFARI SI FANNO CON GUSTO

Fiera emozionale ma per addetti ai lavori, Sol&Agrifood in programma dal 10 al 13 aprile 2016 (www.solagrifood.com) è diventato l'appuntamento di riferimento internazionale degli operatori del food alla ricerca di nicchie produttive di eccellenza, fatte di proposte tradizionali o innovative, ma comunque capaci di rispondere a richieste di fasce di mercato sempre più esigenti e sfaccettate.

I prodotti maggiormente rappresentati sono l'olio extravergine di oliva, paste e prodotti da forno, birre artigianali, formaggi, cioccolata, caffè, conserve e condimenti, salumi, ma in Sol&Agrifood rientrano tutte le merceologie agroalimentari e ortofrutticole.

Diversa da una semplice fiera espositiva, la Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare è un luogo dove il marketing si fa dando ai buyer l'opportunità di sperimentare l'uso dei prodotti, con cooking show, educational e degustazioni guidate, e i cuochi vanno a lezione. L'obiettivo è quello di fare cultura, teorica e pratica, perché le differenze tra le eccellenze presenti e i prodotti industriali devono essere capite e apprezzate.



Sol edizione 1996

Buyer esteri. Visitata nel 2015 da quasi 15.000 operatori esteri provenienti da 80 nazioni su un totale di oltre 64.000 visitatori, Veronafiere realizza ogni anno per Sol&Agrifood un'attività di incoming di delegazioni commerciali estere, coadiuvata quest'anno da ICE-Italian Trade Agency con i finanziamenti del Piano per la promozione straordinaria del made in Italy del Ministero dello sviluppo economico. Ai buyer esteri vengono proposti incontri b2b con le aziende espositrici nella Sala Polifunzionale e la partecipazione ai cooking show, oltre alle degustazioni dei prodotti nell'Agorà.

Salumi e Biodiversità. È la nuova area tematica che si aggiunge quest'anno a Cheese Experience a Taste of Coffee e allo spazio dedicate alle birre artigianali. Realizzato con l'Accademia delle 5T e in collaborazione con il Comune di Parma, unica città italiana a fregiarsi, dal dicembre 2015, del riconoscimento dell'Unesco di «città creativa per la gastronomia, Salumi e Biodiversità offre un percorso tra eccellenze e curiosità selezionate tra gli oltre mille salumi italiani, ma solo quelli fatti secondo natura e

con la sapienza salumiera maturata nei secoli a partire dalle culture celtiche e romane fino ai giorni nostri.

Molte le degustazioni in programma: con i tre vincitori del Campionato italiano del Salame si va alla scoperta delle differenze tra scuole norcinarie del Nord, del Centro e del Sud Italia; si prosegue con i salumi di cacciagione dell'Appennino bolognese e, tra tradizione e innovazione di prodotto, si arriva alla vera n'duja calabrese, al ciauscolo dei monti Sibillini e ai salumi senza salnitro.

Area birre. L'area viene ampliata quest'anno, con una nuova zona dedicata a degustazioni tematiche nata dalla collaborazione con Assobirra e Confcommercio; cresce anche il numero dei birrifici artigianali presenti, provenienti, oltre che dall'Italia, da Austria, Baviera, Belgio e Malta.

Cheese Experience. Qui protagonisti i formaggi Dop con laboratori condotti dai Maestri Assaggiatori dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF). Oltre a conoscere i formaggi, si impara anche ad abbinarli correttamente ai vini bianchi e rossi, alle bollicine e alle birre artigianali.

Taste of Coffee. In questa area tematica Scae (Speciality Coffee Association of Europe) insegna a degustare e a preparare il caffè, ma anche a giocare con i sensi: gusto e olfatto alla prova dei migliori caffè, alla scoperta degli aromi comuni con il tè e il vino.

Olio extravergine di oliva. Sol&Agrifood è, per l'olio extravergine di oliva di qualità, la fiera di riferimento a livello internazionale. Presenti, oltre alle tante aziende italiane con un'offerta di oli fortemente territoriali, anche le collettive istituzionali di Marocco e Croazia.

All'olio extravergine sono legate molte delle attività di degustazione e formazione, come Find the fake (Scova l'intruso), il minicorso con prova di assaggio comparativa tra i veri oli extravergine di oliva di alta qualità italiana e un olio di scarsa qualità, organizzato da Unaprol.

Nell'Evobar in degustazione libera gli oli vincitori del concorso internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord ed Emisfero Sud, mentre gli incontri commerciali sono organizzati sia in forma walk around che come b2b nel Gdo Buyer's Club.

In Sala Mantegna le degustazioni guidate: oltre agli Oli Stellari, vincitori del Concorso Internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord e Sud, vengono presentate le migliori espressioni territoriali di oli extravergine di oliva.

Fiera emozionale ma per addetti ai lavori, Sol&Agrifood in programma dal 10 al 13 aprile 2016 (www.solagrifood.com) è diventato l'appuntamento di riferimento internazionale degli operatori del food alla ricerca di nicchie produttive di eccellenza, fatte di proposte tradizionali o innovative, ma comunque capaci di rispondere a richieste di fasce di mercato sempre più esigenti e sfaccettate.

I prodotti maggiormente rappresentati sono l'olio extravergine di oliva, paste e prodotti da forno, birre artigianali, formaggi, cioccolata,

caffè, conserve e condimenti, salumi, ma in Sol&Agrifood rientrano tutte le merceologie agroalimentari e ortofrutticole.

Diversa da una semplice fiera espositiva, la Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare è un luogo dove il marketing si fa dando ai buyer l'opportunità di sperimentare l'uso dei prodotti, con cooking show, educational e degustazioni guidate, e i cuochi vanno a lezione. L'obiettivo è quello di fare cultura, teorica e pratica, perché le differenze tra le eccellenze presenti e i prodotti industriali devono essere capite e apprezzate. Domenica 10 aprile (ore 16.00 - Sala Vivaldi - Palaexpo, piano -1) in programma la degustazione "Oli d'Italia 2016 - I migliori extra vergine della raccolta 2015", organizzata da Gambero Rosso – Unaprol in collaborazione con Veronafiore.

Degustazioni. Nella quattro-giorni della fiera, le degustazioni guidate dei prodotti proposti dagli espositori si susseguono nell'Agorà, cuore pulsante di Sol&Agrifood, dove esperienza gustativa e cooking show si alternano per fare cultura del prodotto verso i trader. A questi ultimi il compito di fare da anello di congiunzione tra e i produttori e i consumatori che chiedono prodotti agroalimentari di qualità. Si inizia con il prosciutto e il salame di pecora del Veneto per poi passare ai più tradizionali insaccati suini, ai formaggi, alle birre, agli oli extravergine, alle confetture e alle conserve.

Cuochi: c'è chi gareggia e chi va a scuola. Gli oli extravergini di oliva, in particolare quelli che hanno ottenuto la gran menzione del concorso Sol d'Oro, sono protagonisti, assieme ai giovani cuochi della Federazione Italiana Cuochi, delle finali della Jam Cup, il primo

Trofeo Junior Assistant Master della Fic. A fronteggiarsi in cooking show i 16 concorrenti selezionati nei mesi precedenti. A loro il compito di cucinare piatti adatti alla tipologia di fruttato dell'olio che verrà loro assegnato. Giudici i cuochi master della Fic a Sol&Agrifood nel ruolo anche di chef del Ristorante Goloso. Per imparare a cucinare correttamente con l'olio extravergine di oliva, Sol&Agrifood in collaborazione con Aipo (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli di Verona) propone nell'Agorà veri e propri corsi di formazione per cuochi professionisti, condotti da Marcantonio Sagramoso, chef pluripremiato profondo conoscitore di questo prodotto.

Focus su tutela del prodotto e dei consumatori. "Agropirateria: quando l'Italia sa difendersi" è il titolo del convegno che lunedì 11 aprile (ore 10.30 – Sala Polifunzionale) inaugura Sol&Agrifood. Un appuntamento che vuole fare il punto su rischi e opportunità dei mercati internazionali e sulla battaglia all'Italian sounding per conquistare nuove quote di mercato. Tra i relatori Giancarlo Caselli, magistrato ora presidente del Comitato Scientifico dell'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare. Guida il dibattito Colomba

Mongiello, vicepresidente della Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione, della pirateria in campo commerciale. Come case history l'esperienza vincente di tutela all'estero del Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

Martedì 12 aprile (ore 10,30 – Sala Polifunzionale) si parla di etichette nel convegno "Leggere l'olio extravergine di qualità: quali informazioni per tutelare consumatori e produttori?" organizzato con la Guida agli extravergini di Slow Food Editore.

Mercoledì 12 aprile (ore 11.30 – Sala Polifunzionale) esperienze a confronto con "I consumatori internazionali sempre più agguerriti: buono, pulito e giusto è sufficiente?". Al convegno organizzato in collaborazione con Teatro Naturale partecipano i rappresentanti delle principali riviste di consumatori europee.

Premio Golasario. Il riconoscimento, giunto alla 7ª edizione, è stato istituito in collaborazione con i critici enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti per premiare le eccellenze emergenti dell'agroalimentare in mostra durante Sol&Agrifood. Un'apposita commissione, rigorosamente in incognito, ha il compito di assaggiare i prodotti in esposizione e stilare una classifica. I vincitori, proclamati l'ultimo giorno di manifestazione, vengono inseriti nella guida Il Golasario.

Giorgione testimonial di Sol&Agrifood. Nel colorito scenario dei personaggi che si dedicano alla cucina e occupano gli schermi televisivi, non è facile trovarne di attenti all'uso dell'olio extravergine di oliva. Spesso, se non sempre, l'olio è un "filo", un "giro", senza entrar mai nello specifico.

Fuori dal coro Giorgio "Giorgione" Barchesi, testimonial di Sol&Agrifood 2015 e 2016, nonché volto noto su Gambero Rosso Channel e autore del best seller "Giorgione: orto e cucina".

Per una mezz'ora di chiacchierata con operatori e stampa appuntamento martedì 12 aprile alle 17.00 presso la Sala Polifunzionale.

Pausa pranzo di qualità. All'interno di Sol&Agrifood è attivo il Ristorante Goloso. Ogni giorno ai fornelli gli chef della Federazione Italiana Cuochi, che propongono menu composti da antipasto, piatto unico a base di pesce o di carne o vegetariano e tanti squisiti dessert.

Per chi ha fretta ma vuole fare uno spuntino di qualità c'è invece Speedy Goloso, il punto di ristoro che propone panini e finger food realizzati con i prodotti forniti dagli espositori.

I NUMERI DELL'OLIO IN ITALIA (Fonte Mipaaf, Ismea, Istat)

- Aziende olivicole: circa 900.000
- Ettari olivetati: oltre 1,1 milioni di ettari
- Produzione 2015 (stima): 302.000 tonnellate di olio
- Volume di affari fase industriale filiera olivicola: circa 3 miliardi di euro, pari al 3% del fatturato totale dell'industria agroalimentare
- Dop e Igp: degli oli di qualità riconosciuti in Unione Europea, quasi il 40% è rappresentato da marchi italiani (42 Dop e una Igp). Seguono Grecia e Spagna con 29 riconoscimenti a testa.
Il comparto italiano degli oli extravergini Dop e Igp vanta un giro d'affari di oltre 84 milioni di euro (quasi 54 di export). La produzione certificata non supera il 2-3% del totale, ma raggiunge il 6% in termini di valore. La produzione italiana Dop/Igp nel 2014 ha sfiorato 11 mila tonnellate
- Italia rispetto al mondo:
 - 2° produttore olivicolo dopo la Spagna
 - 1° importatore
 - 2° esportatore, con oltre 321.000 tonnellate nel 2015 per un valore superiore a 1,44 miliardi di euro. Tre quarti delle vendite italiane all'estero è rappresentato da oli di pregio (vergini ed extravergini)

L'INNOVAZIONE NELLA FILIERA DEL VINO E DELL'OLIO PASSA PER ENOLITECH EDIZIONE 2016: CRESCONO SPAZI E INTERNAZIONALITÀ

Nuove tecnologie e innovazioni, logistica, packaging e programmi gestionali informatici: a Vinitaly 2016, Enolitech mette in mostra tutti gli strumenti necessari alle moderne cantine e frantoi 2.0. Alla sua 19ª edizione, il Salone internazionale dedicato alle tecniche per la viticoltura, l'enologia e alle tecnologie olivicole ed olearie, l'unico evento annuale tra le più importanti fiere internazionali di settore, torna a Veronafiere dal 10 al 13 aprile (www.enolitech.it).

Quest'anno il salone si presenta in crescita, sia dal punto di vista espositivo, grazie a 400 metri quadrati in più, che dell'internazionalità, con oltre 200 aziende da Italia, Francia, Cina, Spagna, Germania, Repubblica Ceca, Austria, Svizzera e dell'Ucraina. Potenziato l'incoming di buyer stranieri.

Novità in quartiere. Per favorire l'afflusso di visitatori ad Enolitech, Veronafiere ha investito sul miglioramento infrastrutturale del padiglione F che lo ospita, avvicinandolo a quelli di Vinitaly e integrandolo al Salone del Vino e dei Distillati con nuovi collegamenti coperti ai padiglioni 8 e 10.



Vinitaly edizione 1974

Proprio nel padiglione 10, ampliato quest'anno, viene allestito per la prima volta Table&Co – Il design a tavola, trait d'union tra Enolitech e Vinitaly, dedicato ai professionisti dell'horeca e al contract. Si tratta di una mostra che propone una serie di ambientazioni di tavole apparecchiate con le porcellane, le posate e i bicchieri di aziende leader mondiali, oltre che con oggettistica e mobili di selezionate marche. Sulle tavole anche i vini vincitori del Concorso Internazionale Packaging 2016.

In fiera tutto per le filiere vino e olio. Il Salone rappresenta un'importante vetrina dove gli operatori specializzati attivi lungo tutta la filiera possono trovare tutte le novità, con gli ultimi macchinari e accessori per la produzione, l'imbottigliamento, il trasporto di vino e olio. Senza dimenticare i complementi d'arredo per enoteche e wine-bar e gli strumenti di lavoro destinati a sommelier e canale horeca.

Una rassegna riservata al business dei professionisti e che nel 2015 ha registrato più di 42.000 presenze, di cui il 20% estere, da 68 nazioni. Si tratta di numeri che testimoniano il continuo sviluppo del salone, ribadito in questa edizione dal debutto come espositore di Amorim Cork, il più grande produttore mondiale di tappi di sughero, con un fatturato di oltre 500 milioni di euro, e dalla presenza per la prima volta di aziende leader nel campo di resine per pavimenti (Mapei) e lavabicchieri professionali (Smeg). Confermata la presenza di storiche aziende, quali Della Toffola, Italesse, Albrigi e Rastal.

Ampliato il settore dei macchinari, con nuove aziende come Ghidi Metalli, Clean Pack, Italdpack, insieme a quello legato alla logistica e alle necessità di trasportare bottiglie di vino e olio in sicurezza, anche con imballaggi eco-sostenibili in carta riciclata, come quelli proposti da Lci e Huhtamaki La Rochelle.

Per il vigneto, fertilizzanti e fitofortificanti, induttori della resistenza, biopromotori di origine vegetale, microelementi e concimi fogliari di ultima generazione proposti da Fertenia, dinamica industria attenta alle esigenze di chi fa viticoltura convenzionale che biologica e biodinamica.

Di Gold Plast Group i calici soffiati e i bicchieri infrangibili in copolimero.

Informatica in etichetta e nel decanter. Contro le frodi Axatel propone Vintag, il chip che applicato sotto l'etichetta della bottiglia consente al cliente di accertarsi dell'autenticità del prodotto, oltre che di informarsi sulle caratteristiche del vino. Della francese iFavine, invece, il decanter intelligente iSommelier, che sulla base dell'annata e delle caratteristiche riportate sulla bottiglia riduce a pochi minuti l'ossigenazione anche dei vini più importanti.

Ad Enolitech spazio anche ai big-data, con i più avanzati software di gestione degli ordini e del magazzino studiati da Kiratech.

.wine e .vin per il vino su internet. Internet è sempre più cruciale nella strategia di promozione delle cantine, ma il vino in rete va tutelato e comunicato nel modo giusto, partendo dal naming.

Da gennaio 2016 sono online gli indirizzi web .vin e .wine. Il provider Register li propone ad Enolitech e con il convegno “.wine e .vin: ma il vino è un prodotto digitale?” (mercoledì 13 aprile, ore 10.30 – Sala Mozart nel 1° piano Palaexpo) ne spiega rischi e opportunità.

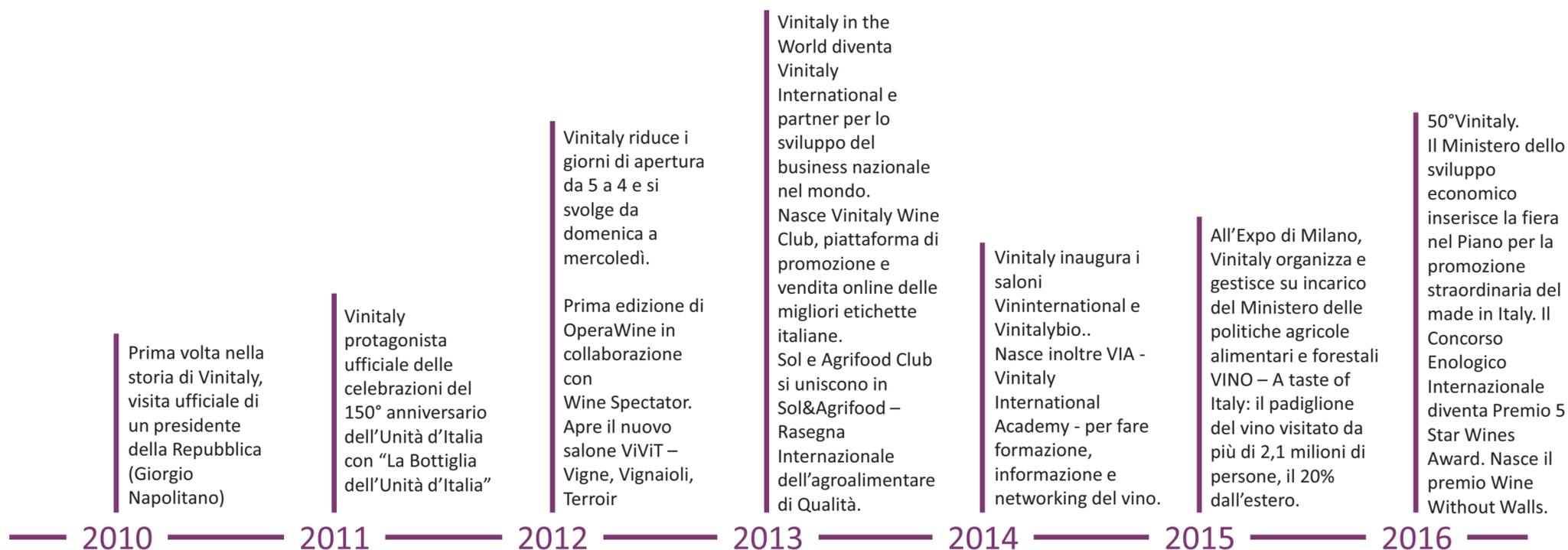
Curiosità tra innovazione e solidarietà. Tra le curiosità di Enolitech, l’innovativo sistema Coravin che con un ago e una capsula di gas argon è in grado di mescolare il vino senza stappare la bottiglia e i dispositivi ad ultrasuoni per allontanare cinghiali e caprioli dai vigneti di Natech.

Dal Carcere di Monza arrivano invece le cassette in legno per vini e regalistica della linea “XDONO” proposti a Verona da Silboard.

Sponsor. Tra gli espositori alcuni degli sponsor ufficiali di Vinitaly, Sol&Agrifood ed Enolitech: Bormioli Luigi, fornitrice di tutti i calici per ristoranti e degustazioni, “L’officina delle idee 2.0” per gli arredi della Locanda Enolitech e Scotton per le sedute di Vinitalybio.

Servizio anticontraffazione. Attivato anche quest’anno da Veronafiore il Desk Anticontraffazione, dove avvocati e consulenti specializzati in diritto industriale danno gratuitamente agli espositori sia assistenza sul campo durante la manifestazione in caso di violazione dei diritti della proprietà intellettuale e della concorrenza sleale, sia informazioni su come tutelare marchi, brevetti e segni distintivi.

Ristorazione. Per la pausa pranzo di espositori e buyer che vogliono rimanere all’interno del padiglione di Enolitech apre Locanda Enolitech – Terre di Maremma: un’area per un pasto veloce e di qualità a base di spianate e prodotti tipici maremmani.



con un unico obiettivo: dare a espositori e operatori sempre più opportunità di conoscenza e di presenza sui mercati di tutto il mondo.

CALENDARIO EVENTI POST VINITALY 2016

30 maggio
Taste of Hope, Metropolitan Pavilion New York – USA

20 - 23 giugno
VIA @ PMI Connect, McCormick Place, Chicago – USA

20 - 28 giugno
VIA @ Summer Fancy Food New York – USA

23 - 25 settembre
Vinitaly China, Shanghai Wine&Dine Festival

ottobre
Vinitaly Russia, Mosca

10 - 12 novembre
Vinitaly Hong Kong, International Wine&Spirits Fair

6 - 7 dicembre
Wine2wine, Verona – Italia



WINE2WINE – CONTENUTI E STRUMENTI OPERATIVI PER IL BUSINESS DEL SETTORE VITIVINICOLO

wine2wine è il forum di Veronafiere/Vinitaly dedicato al business del vino, pensato come piattaforma di incontro per i diversi operatori della filiera (www.wine2wine.net).

Un evento unico, che unisce la formazione professionale alla creazione di contatti per lo sviluppo del business, grazie a incontri, workshop, meeting e opportunità di networking per le cantine italiane e gli operatori del settore.

Un'occasione di confronto fra attori della filiera, in un contesto focalizzato su aggiornamento, innovazione, investimenti e miglioramento delle performance.

Segui il blog di wine2wine: <http://www.wine2wine.net/blog>
Gallery edizione 2015: <http://www.wine2wine.net/fotogallery>
Video edizione 2015: <http://www.wine2wine.net/video>

Streaming inaugurazione Vinitaly 2016: <http://www.vinitaly.com/it>

I SOCIAL DI VINITALY IN REAL TIME

FACEBOOK: <https://facebook.com/veronafiere>
<https://www.facebook.com/vinitaly/>
<https://www.facebook.com/solagrifood/>
<https://www.facebook.com/vinitalyinternational>

TWITTER: @pressVRfiere | @VinitalyTasting | @SolAgrifood | @VinitalyTour | @MyOperaWine

HASHTAG: #Veronafiere | #Vinitaly2016 | #SolAgrifood2016 | #OperaWine2016

YOUTUBE: <https://www.youtube.com/user/Vinitaly2012>

INFORMAZIONI TECNICHE PER LA STAMPA



Link cartella stampa: <http://www.vinitaly.com/areaStampa/cartellaStampa/>



Link photo gallery: www.fotoveronafiere.com

Username: photogallery

Password: vin5016



Link programma convegni e degustazioni: <http://www.vinitaly.com/it/eventi/calendario/>



Free WiFi Area:

- Sala Stampa (1° piano, galleria tra i padiglioni 4/5)
- Blogger Area (Area H)
- Gallerie tra i padiglioni

Rete: SalaStampa

Password: PressServices

VERONA 10-13 APRIL 2016

