



APPUNTAMENTI Il programma di convegni, seminari e workshop dell'edizione 2023 di Vinitaly

Focus e approfondimenti sul mondo vitivinicolo

Tutta la programmazione in aggiornamento sul sito www.vinitaly.com
Dall'inaugurazione ai premi, alle assemblee di numerose associazioni

●● Vinitaly, come ogni anno, presenta un ricco programma di conferenze, workshop ed eventi. Di seguito sono elencati i principali appuntamenti. Il programma completo è in continuo aggiornamento ed è consultabile sul sito www.vinitaly.com.

DOMENICA 2

La giornata inizia alle 10.30 con la cerimonia di apertura nell'Auditorium Verdi del Palaexpo. Nello stesso orario, nella Sala F dell'Organic Hall, VinitalyBio in collaborazione con FederBio presenta «I vini biologici del Veneto».

Sempre alle 10.30, nella Sala Via di Wine2Digital, Alison Napjus, degustatore senior di Wine Spectator, tiene un workshop sul Verdicchio invecchiato.

Nella Sala B del Padiglione 10, Ian D'Agata presenta «Micro Mega Wines: Alla scoperta della Sardegna autentica: i vini della Mamojarda» in lingua inglese.

Alle 11, nella Sala Argento del Palaexpo, Gambero Rosso in collaborazione con Vinitaly presenta «I Tre Bicchieri 2023 al Vinitaly», evento che permette ai partecipanti di degustare i vini premiati.

Nella Sala Iris del Palaexpo, sempre alle 11, «Discover PIWI» è organizzato dalla Cantina Pizzolato. Filippo Barto-

lotta e Nicola Biasi parleranno di viticoltura resistente.

Alle 11.30, conferenza «New trends - Wine to the moon and back» organizzata da Donne del vino in collaborazione con Vinitaly nella Sala Tulipano.

Alle 12.30, Wine2Digital presenta un workshop sui vini Amarone della Valpolicella Classico di Bertani, mentre alle 13.15 Vinitaly in collaborazione con Vi.Te organizza un evento a pagamento sulla certificazione dell'agricoltura biodinamica.

Alle 14, nella Sala Wine2Digital, seminario con Attilio Scienza su come raccontare il vino italiano.

Nella Sala Via di Wine2Digital, alle 14.30, workshop di Bruce Sanderson su Nizza Docg. Nella Sala Rossini del Centro Congressi Arena del Padiglione 6-7, Coldiretti organizza una conferenza su «Vino e Salute».

Alle 14.45, nella Sala Salieri del Palaexpo, l'Unione Giuristi della Vite e del Vino tiene una conferenza sulle etichette dei vini e la proprietà intellettuale.

Alle 15, nella Sala Vivaldi del Palaexpo, Veronafiere Sol&Agrifood organizza la cerimonia di premiazione del Concorso Internazionale Sol d'Oro 2023.

Nell'Auditorium Verdi, alle 15 conferenza di Unicredit, mentre nella Sala Iris, Vinitaly con Comunica presenta «Young to Young», dove gio-

vani produttori incontrano giovani comunicatori.

LUNEDÌ 3

La giornata inizia con il seminario di Vinitaly International Academy sui Vini & Viti Resistenti tenuto da Attilio Scienza. L'evento è organizzato da Wine2Digital e Vinitaly International Academy. A seguire, sempre nella Sala Respighi, l'evento gratuito «Il clima che cambia: Nuove sfide per la nostra viticoltura» organizzato da Condifesa Verona Codive.

Sempre nel corso della mattinata, Fondazione Banfi presenta i progetti di alta formazione in viticoltura, mentre Wine2Digital ospita il workshop di Wine Spectator condotto da Bruce Sanderson.

Tra i convegni del pomeriggio, segnaliamo il «Grand Tasting: The identity capital: reimagining Italian whites», organizzato da Vinitaly con

Gabriele Gorelli.

Non mancano i convegni dedicati ai giovani produttori e ai comunicatori del settore. In «Young to Young, Giovani produttori incontrano giova-





► 31 marzo 2023

ni comunicatori» si parlerà delle nuove frontiere della comunicazione nel mondo del vino, mentre nella sala A, padiglione 10, si potranno degustare i vini del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano.

La giornata si concluderà con la Cerimonia di Premiazione dei Vini & Consumi Awards 2023, organizzata da Edizioni Turbo nella Sala Puccini del Centro Congressi Arena.

Inoltre, per tutta la giornata, si svolgerà l'Orange Wines Festival - Walk Around, dove i partecipanti potranno scoprire le eccellenze del mondo dei vini arancioni.

MARTEDÌ 4

Tra i principali appuntamenti, l'Assemblea Generale ordinaria dei Soci Assoenologi 2023, riservato ai soci. Sarà presentato il bilancio 2022 e discusse le attività future.

Alle 9.30, nella Sala Mozart del primo piano del Palaexpo, evento organizzato da Agrobiologica San Giovanni Società Agricola rivolto ai produttori del settore biologico.

Alle 10, nella Sala Respighi al piano -1, evento pubblico gratuito organizzato da For.Agri «La formazione in viticoltura: Il ruolo di Foragri e la sfida dei nuovi fabbisogni formativi».

Ancora alle 10, ma nella Sala Bellini al Centro Congressi Arena, pad. 6-7, il Consorzio Nazionale Grappa organizza «Grappa: il distillato sostenibile made in Italy» per presentare le nuove tecniche produttive sostenibili.

Nella Sala Puccini al Centro-servizi al primo piano dei padiglioni 6/7, Enpaia terrà un

evento riservato su invito dal titolo «Osservatorio del mon-

do agricolo Censis-Enpaia sul consumo di vino al femminile», in cui sarà presentato lo studio Censis-Enpaia sul consumo di vino tra le donne.

Alle 10.30, nella Organic Hall - Sala F, evento organizzato da VinitalyBio in collaborazione con FederBio «Un tour per i vini biologici d'Italia».

Sempre alle 10.30, ma nella Sala Orchidea al piano -1 del Palaexpo ingresso A1, «Vitinova 2019 - 2023: affrontare con l'innovazione le nuove sfide della vitivinicoltura» organizzato dalla Cia provinciale di ancona.

Alle 11, nella Sala Tulipano al piano -1 del Palaexpo ingresso A1, «Amarone fine and contemporary» organizzato da Le Famiglie Storiche, in cui Michaela Morris parlerà dell'evoluzione dell'Amarone negli ultimi anni.

Alle 11, nella Sala Argento del Palaexpo, ingresso A2, Ian D'Agata presenta una degustazione di Barolo e Barbaresco terroir. L'evento è organizzato da Vinitaly ed è disponibile sia in italiano sia in inglese.

Nella Sala A del padiglione 10, al primo piano, Riccardo Cotarella presenta la nuova linea di Franciacorta Muratori in una degustazione guidata «Wine to meet you». L'evento, organizzato dall'Azienda agricola Fratelli Muratori, è disponibile in italiano e in inglese ed è riservato solo su invito.

Sempre alle 11, nella Sala C del padiglione 10, al primo piano, il Consorzio Asolo Prosecco presenta «Asolo Prosecco, è tutta un'altra storia» con Gianpaolo Giacobbo. L'evento è pubblico e gratuito, e sarà in italiano.

Alle 11.30, Wine2Digital,

«Envisioned Icons: Visual Tasting Notes of Iconic Italian Wines» con Sarah Weller.

Alle 13.15, nella Sala B del padiglione 10, al primo piano, Ian D'Agata presenterà «MicroMegaWines: Tra centro e sud Italia: vini di potenza ed eleganza», in inglese. L'evento è organizzato da Vinitaly e MicroMegaWines.

Alle 14.30, Wine2Digital, consegna dei trofei di 5Star Wines.

Alle 15, nella Sala Argento del Palaexpo, ingresso A2, la famiglia Cotarella in collaborazione con Vinitaly presenterà «Grand tasting tra le aziende che hanno fatto grande l'Italia del vino» con Riccardo Cotarella, disponibile in italiano e in inglese.

Nella Sala Tulipano del Palaexpo, ingresso A1, Vigneti La Selvanella presentano «50 anni di storia di Toscana» con Aldo Fiordelli e Andrea Menichetti, disponibile in italiano e in inglese. L'evento è riservato solo su invito.

Sempre alle 15, nella Sala Iris del Palaexpo, ingresso A1, Monte Zovo presenta «La visione sostenibile di Monte Zovo: il percorso di sostenibilità, il sistema produttivo, l'impatto e i valori» con Nicola Bonera, disponibile solo su invito.

Alle 15.45, nella Sala F dell'Organic Hall, Vi.Te e Vinitaly presentano l'evento a pagamento «Oltre Vent'anni di vino artigianale raccontato da esperti divulgatori del settore wine».

Infine, alle 16, nella Sala Salieri del Palaexpo, l'incontro pubblico e gratuito «Blockchain e digitalizzazione: la nuova frontiera per una filiera vitivinicola sostenibile» organizzato da Agenzia ICE in collaborazione con Vinitaly.



► 31 marzo 2023

MERCOLEDÌ 5

L'ultima giornata inizia alle 10, nella Sala Respighi del 1° Piano Palaexpo, con un incontro di da GS1 Italy Servizi. Nella stessa fascia oraria, ma nella Sala Vivaldi, appuntamento organizzato da Banca Intesa.

Alle 10.30, nella Sala F dell'Organic Hall, Vinitaly-Bio in collaborazione con FederBio organizzano un convegno dedicato ai vini biologici del Sud e delle Isole, con attenzione particolare a Puglia e Sicilia.

Alle 11, nella Sala Argento al piano -1 del Palaexpo, Grand Tasting «Un viaggio per i mari d'Italia: alla scoperta dei vini famosi e le stelle emergenti delle isole» con Ian D'Agata. L'evento è in italiano e inglese.

Nella stessa fascia oraria, ma nella Sala Tulipano al piano -1 ingresso A1, Ais - Associazione Italiana Sommelier organizzerà un Walk Around dedicato ai vini Tastevin e alle gemme di Vitae 2023.

Infine, alle 13, nella Sala F dell'Organic Hall, Vinitaly in collaborazione con Vi.Te organizzano il convegno «Gli artigiani degli attrezzi agricoli al servizio dell'agricoltura naturale, biologica e biodinamica». L'evento è a pagamento.



Argomenti A Vinitaly gli incontri sono su tutti i temi della viticoltura



Convegni Numerosi gli appuntamenti nel corso dei quattro giorni di rassegna in fiera

