

CARTELLA STAMPA
conferenza stampa | Roma 16 marzo 2017



vinitaly

INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION

VERONA
9-12 APRILE
2017



VINITALY.COM





STREAMING CONFERENZA STAMPA VINITALY 2017:

<http://www.vinitaly.com/it>

DIRETTA FACEBOOK CONFERENZA STAMPA VINITALY 2017:

<https://www.facebook.com/vinitaly/>

VINITALY 2017, CINQUANTA EDIZIONI +1

LA PRIMA RASSEGNA AL MONDO DEDICATA AL VINO PER SUPERFICIE ESPOSITIVA E VISITATORI ESTERI, PUNTA ALLO SVILUPPO INTERNAZIONALE IN CINA E USA ED ALLA INNOVAZIONE DIGITALE PER UNA NUOVA MODALITA' DI FARE FIERA

Da una edizione all'altra, in sei mesi Veronafiere diventa società per azioni e vara un piano di sviluppo con investimenti per 94 milioni di euro al 2020.

Vinitaly, la prima fiera del vino al mondo per superficie espositiva e per numero di operatori esteri, al giro di boa della 50 edizioni più una (51ª edizione a Verona 9/12 aprile) si presenta con un imponente piano di investimenti, maggiore internazionalità, occasioni di business e innovazione digitale - un progetto pluriennale ampio ed articolato - che nel prossimo triennio innoverà profondamente le modalità di "fare fiera".

Una progettualità puntuale e mirata, resa possibile dalla trasformazione di Veronafiere in società per azioni, avvenuta nel novembre scorso, ed al collegato piano industriale che prevede 94 milioni di euro di investimenti al 2020, volti al miglioramento complessivo delle infrastrutture, alla digital transformation, all'incoming di operatori esteri ed al radicamento nelle aree geo-economiche di USA e Cina, strategiche per il settore wine&food in cui la Fiera di Verona detiene ed organizza rassegne leader internazionali.

L'appuntamento con Vinitaly 2017 prosegue il percorso di crescita e di sviluppo delineato in occasione del cinquantesimo anniversario. Ai 130 mila operatori dei quali 49mila esteri di cui 28mila buyer specializzati da 140 Nazioni che hanno preso parte alla edizione 2016, dopo il programmato riallineamento delle presenze per focalizzare sempre di più il business in fiera e il consumer in città, Vinitaly 2017 si propone con una piattaforma b2b ancora più internazionale che guarda sempre più al mercato globale.

All'inizio di marzo sono 2mila i nuovi buyer registrati per l'edizione 2017, provenienti in particolare da USA (da una ventina di Stati della confederazione), Cina, Hong Kong, Australia, Canada, Francia, Danimarca, Belgio, Germania, Giappone, Svizzera, Norvegia, Svezia e Russia. Tra questi in aumento gli arrivi previsti anche da Taiwan e Brasile e, nonostante l'imminente Brexit, il Regno Unito aggiunge all'elenco 100 nuovi buyer.

Inoltre, sono già 5mila ad oggi gli incontri b2b fissati nelle agende degli operatori esteri selezionati dalle attività di incoming congiunte che vedono collaborare la rete di delegati di Veronafiere e l'agenzia ICE- Italian Trade Agency grazie al Piano straordinario di promozione del Made in Italy promosso da MISE E MIPAAF. Vinitaly, anche quest'anno, rappresenta, il fulcro di un sistema di promozione e formazione continua che comprende la rete globale di Vinitaly International e della sua Academy, la guida 5StarWines THE BOOK, l'e-commerce di Vinitaly Wine Club, OperaWine, wine2wine, il fuori salone di Vinitaly and the City. Si tratta di una community sempre più evoluta per la promozione del made in Italy del settore vitivinicolo, integrata e completata da Sol&Agrifood, rassegna sull'olio extravergine di oliva e agroalimentare di qualità, e da Enolitech, salone sulle tecnologie per il settore del vino e dell'olio.

Una realtà complessa e articolata che a Verona trova una sintesi perfetta ogni anno per oltre 4.120 aziende espositrici, a cui si sommano le 291 di Sol&Agrifood e le 200 di Enolitech. Con il business sempre al centro delle attività previste nei quattro giorni di fiera, nel 2017 il focus commerciale è saldamente puntato sui due grandi mercati di Stati Uniti e Cina, nazioni da cui nell'edizione 2016 si sono registrati notevoli aumenti negli arrivi dei buyer: +130% dal Paese del dragone e +25% dagli USA. Dal punto di vista espositivo, confermate le tradizionali aree tematiche del salone: Vinitaly Bio, sul mondo del biologico certificato, ViViT dedicato ai vini artigianali e VinInternational, spazio che raggruppa la gran parte dei produttori esteri di Vinitaly. Torna anche il prestigioso programma di degustazioni della VIA-Vinitaly International Academy e della rassegna Tasting Ex...Press. Da quest'anno, inoltre, al via il progetto sperimentale di innovazione digitale e dei servizi collegati per l'internazionalizzazione delle imprese, come previsto dalle linee del nuovo piano industriale di Veronafiere.

Elementi che rendono sempre più attrattivo Vinitaly anche per le aziende estere che incrementano significativamente la loro presenza nel padiglione Vininternational. Stati Uniti, Francia, Spagna Sudafrica, Germania, Argentina, Australia: sono soltanto alcuni dei paesi di provenienza delle aziende straniere a cui quest'anno si aggiunge il debutto assoluto di Giappone, Andorra e Kosovo.

Infine, continua lo sviluppo parallelo anche del fuori salone di Vinitaly and the City, che l'anno scorso ha registrato 29 mila presenze, pensato per separare nettamente i momenti in fiera riservati agli operatori e agli affari dalle iniziative per i wine lover. L'evento coinvolge il centro storico di Verona e, da quest'anno, anche Bardolino sul lago di Garda, aggiungendo un giorno in più di programmazione: da venerdì 7 a martedì 11 aprile.

Vininternational ed espositori esteri. Diversificata la provenienza, con l'adesione di cantine da Usa, Ungheria, Polonia, Russia e, per la prima volta, da Andorra, Kosovo e dal Giappone, con sei aziende produttrici di sake.

Si consolida la collettiva della Spagna realizzata in collaborazione con Icx, mentre si confermano le presenze di produttori da Francia, Azerbaijan, Georgia, Argentina, Portogallo, Australia, Sudafrica e Crozia.

Per offrire rilevanza e spazio adeguato agli espositori internazionali, Vininternational aumenta del 30% la superficie raggiungendo i 1.600 metri quadrati lordi e, da quest'anno, condivide un nuovo padiglione di 3.600 metri quadrati con la Toscana (pad. D). Nell'area tasting,

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

Vinitaly ottiene la qualifica di "internazionale" e apre le porte alla partecipazione di aziende estere

Vinitaly cambia data e d'ora in poi si svolge ad aprile

1967

1971

1978

1980

numerose le degustazioni guidate organizzate dalle aziende o da istituzioni nazionali, alla scoperta di vini e distillati provenienti dai cinque continenti.

Nell'elenco dei Paesi esteri di Vinality 2017 figurano anche le cantine della Slovenia, che per contiguità territoriale con il Friuli Venezia Giulia espongono nel padiglione 6, mentre produttori di vino biologico e di vini artigianali provenienti da Francia, Argentina, Spagna e Slovenia sono collocati nei saloni speciali Vinalitybio e Vivit nel padiglione 8.

Tra gli espositori, importatori e distributori di vari Paesi, tra cui Usa, Russia e Cina.

Buyer esteri. Nel 2016 sono state oltre 49.000 le presenze straniere da 140 Paesi, con 28.000 buyer registrati. La top ten dei Paesi di provenienza ha visto sul podio Stati Uniti (cresciuti del 25% sul 2015 con un totale di 6.250 presenze), Germania (+11%), Regno Unito (+18%), seguiti da Francia (+29%), Canada (+30%), Cina (+130%), Giappone (+21%), Paesi del Nord Europa (+8%), Paesi Bassi (+24%) e Russia (+18%).

Inoltre, la tendenza a un ulteriore incremento degli operatori del trade da questi Paesi è favorita dal servizio di invio del free badge da parte di Veronafiere agli operatori esteri invitati dalle aziende.

Attivato nel 2016, il servizio ha dato immediatamente ottimi riscontri. Semplicità di gestione per gli espositori e monitoraggio in tempo reale da parte di Vinality consentono di selezionare la qualità degli operatori e di cogliere in anticipo la tendenza di afflusso verso la fiera.

A inizio marzo di quest'anno, il numero di nuovi buyer mai venuti a Vinality ai quali è stato inviato il free badge ha superato quota 2.000. I Paesi di provenienza sono principalmente: Usa, Cina e Hong Kong, Australia, Canada, Francia, Danimarca, Belgio, Germania, Giappone, Svizzera, Norvegia, Svezia, Russia; grande l'affluenza da Taiwan, oltre che da Brasile, Ungheria, Albania, e a dispetto della Brexit, sono oltre un centinaio i nuovi buyer dal Regno Unito.

Incoming e incontri b2b. Sono circa 5.000 i contatti già organizzati per la 51ª edizione del salone dei vini e dei distillati con gli operatori esteri specializzati selezionati attraverso l'incoming attivato per Vinality.

Oltre 2.000 sono gli incontri b2b organizzati da Vinality tra le aziende espositrici e i buyer dell'incoming realizzato direttamente da Veronafiere; dei quali 550 nell'ambito dell'iniziativa Taste&Buy.

A questi si aggiungono altri 3.000 contatti realizzati con i tasting dei Consorzi di tutela nella nuova Ice Lounge, a cui partecipano le delegazioni selezionate da Ice-Italian Trade Agency in collaborazione con Veronafiere grazie ai fondi del Piano Straordinario per la Promozione del Made in Italy dei Ministeri per lo Sviluppo economico e delle Politiche agricole.

Vinality offre agli espositori molte occasioni di farsi conoscere dai buyer esteri al di fuori dei singoli stand. Tra queste l'Enoteca dell'International Buyers' Lounge, che propone la degustazione libera delle etichette selezionate per i mercati internazionali dalle aziende espositrici. Per i vini biologici certificati nel padiglione 8 all'Enoteca di Vinalitybio sono disponibili con tutte le etichette certificate presenti in fiera.

Le grandi degustazioni con gli Executive Wine Seminar della Vinality International Academy - VIA. I grand tasting rendono ogni edizione di Vinality un'annata unica e irripetibile. Il 2017 sarà certamente ricordato per la verticale dal titolo "Indietro nel tempo con il Sassicaia: less is more, ovvero le annate dimenticate", per scoprire l'espressione unica e magnifica di questa icona dell'enologia mondiale in annate a torto considerate difficili: 1992, 1994, 2002, 2005, 2007, 2008, 2010, 2014. A guidare questa degustazione-evento, a ingresso riservato, sono Priscilla Incisa della Rocchetta, Carlo Paoli e Ian D'Agata.

DA TUTTO IL MONDO PER IL BUSINESS IN FIERA

Fiera sempre più specializzata nel b2b puro, Vinality aumenta di anno in anno l'internazionalità degli operatori con azioni mirate alla selezione e all'incoming dei trader più importanti dai Paesi più interessanti per l'export del vino.

Intensa anche quest'anno l'attività svolta direttamente da Veronafiere in particolare nei Paesi maggiormente richiesti dalle aziende espositrici: Germania, Gran Bretagna, Usa, Canada, Svizzera, Russia, Danimarca, Austria, Francia, Belgio, Cina, Giappone, Taiwan, Spagna, Croazia, Kosovo, Slovenia, Bosnia, Montenegro, Slovacchia, Grecia, Ungheria, Turchia, Sud Africa, Mozambico, Sud America, Singapore, Malesia, Thailandia, Filippine, Uzbekistan, Kazakistan, Israele, India, Iran.

La selezione viene fatta valutando assieme ai delegati di Veronafiere nei vari Paesi le caratteristiche del buyer sulla base delle richieste degli espositori o sulla base degli interessi manifestati dall'operatore per particolari tipologie di vino o territori di origine.

Uno specifico incoming viene realizzato nell'ambito del Progetto Federbio, realizzato in collaborazione con Veronafiere, con la selezione di operatori da Germania e Belgio, mercati di punta per il vino biologico italiano.

Proseguendo le attività previste nell'ambito del Piano Straordinario per la Promozione del Made in Italy del Ministero per lo Sviluppo economico e del Ministero delle Politiche agricole, che ha individuato Vinality quale piattaforma per l'internazionalizzazione delle imprese italiane, anche quest'anno Ice-Italian Trade Agency, in collaborazione con Veronafiere, attiva l'incoming di operatori da: Usa, Cina, Hong Kong, Russia, Canada, Austria, Uk, Messico, Korea, Giappone, Sud Africa, Colombia, Vietnam, Kazakistan, Serbia, Turchia, Belgio, Australia, Francia, Germania, Svizzera, Svezia, Repubblica Ceca, Norvegia, Paesi Bassi Polonia, Paesi ex Repubbliche Sovietiche.

PER I WINE LOVER VINITALY AND THE CITY RADDOPPIA IN CITTÀ E PROVINCIA

Veronafiere riconferma la volontà di tenere nettamente separati i momenti b2c da quelli b2b che si svolgono nel quartiere fieristico, organizzando per i wine lover il fuori salone Vinality and the City, nel centro storico di Verona (Piazza dei Signori, Loggia di Fra' Giocondo, Loggia Antica, Torre dei Lamberti, Cortile del Mercato Vecchio, Arsenale), tra arte, storia e cultura. Nel 2016 sono stati 29.000 gli appassionati del vino che hanno partecipato alle tante iniziative di degustazione, agli appuntamenti culturali e conviviali di Vinality and the City.

L'evento quest'anno viene allungato da quattro a cinque giorni ed è in programma dal 7 all'11 aprile: sabato e domenica dalle 11 alle 24, venerdì, lunedì e martedì dalle 17 alle 24 (programma in continuo aggiornamento su www.vinalityandthecity.com).

Incontri, spettacoli musicali, master class e soprattutto tante degustazioni di vino, accompagnate da sommelier professionisti, e di cibo presso le aree allestite (biglietto 15 € per 3 degustazioni vino e 2 di cibo, 13 € in prevendita online). All'interno della Loggia di Fra' Giocondo di Piazza dei Signori è presente l'enoteca di Vinality Wine Club dove poter degustare i migliori vini italiani. All'Arsenale, ecco "Biologic", sezione del fuori salone dedicata ai vini biologici e biodinamici. Qui presenti anche originali food truck che propongono street food in chiave gourmet.

Altra novità di quest'anno è l'accordo con la Fondazione Bardolino Top per portare Vinality and the City anche a Bardolino, paese di grande richiamo turistico sul lago di Garda a una trentina di chilometri da Verona.

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

www.vinalityandthecity.com

Acquisto biglietti anche su <http://www.vivaticket.it/ita/tour/vinality-the-city-2017/1702>

Originali e prestigiosi anche gli altri appuntamenti della Vinality International Academy, a cominciare dalla nuova grande frontiera "british" delle bollicine con la degustazione di otto grandi Metodo Classico provenienti dall'Inghilterra, guidata da Steven Spurrier e Ian D'Agata. Otto anche le etichette di "Barolo & Barbaresco: a study in history and terroir", con la presentazione del nuovo libro di Ian D'Agata, Lingzi He e Michele Longo.

Protagoniste otto annate nella verticale dal titolo "Un viaggio lungo 21 anni in compagnia del Riesling dell'Heiligenstein austriaco e del Weingut Brundlmayer", alla scoperta del mitico vino bianco di una delle più prestigiose cantine austriache sotto la guida di Andreas Wickhoff MW e Ian D'Agata.

L'anteprima dell'annata 2016 di Kerner, Sylvaner, Pinot Bianco è il filo conduttore di "Eisackthalwein - dalla montagna al calice: i grandi vini bianchi della Valle Isarco", mentre dieci giovani produttori spiccano il volo e presentano la loro declinazione di uno dei migliori vini rossi italiani nella degustazione "Una nuova generazione dell'Aglianico del Vulture si affaccia al comando".

Infine, in Cina con i migliori vinificatori Ningxia, la cosiddetta Bordeaux cinese.

Tasting Ex... press. Realizzate da Vinality in collaborazione con le più importanti riviste internazionali di settore tornano le degustazioni di Tasting Ex... press, per un giro del mondo enologico che quest'anno porta alla scoperta dei territori e dei vini dell'Austria e dell'Ungheria e del Pisco, il distillato bevanda nazionale del Perù; celebra le

Donne del Brunello e lo champagne prima da solo e poi con i prestigiosi Franciacorta e Trentodoc; svela i tesori della Slovenia e del Mar Nero e fa brillare le gemme nascoste dell'Australia. In calendario anche la degustazione guidata dal Communicator of the year 2017 dell'IWSC, mentre il Seminario Veronelli presenta le grandi vigne d'Italia attraverso alcuni tra i migliori vini recensiti dalla Guida Oro I Vini di Veronelli e il Gambero Rosso i nove vini ai quali la Guida ha assegnato i suoi premi speciali.

Degustazioni da non perdere. Organizzato da Vinality e guidato da Raoul Salama il grand tasting "Quando le 'Grandes Cuvées' di Champagne incontrano le 'Gran Selezione' di Chianti Classico, per celebrare l'eccellenza di due territori di produzione uniti da accordi interprofessionali e legati fin dal 1956 dal gemellaggio tra Reims e Firenze. In collaborazione con l'Associazione Le Donne del Vino la degustazione "Vini autoctoni rari delle Donne del Vino", realizzati con vitigni autoctoni di cui esistono meno di 50 ettari di vigneto, mentre con un grande walk around Gambero Rosso presenta i suoi i 'Tre bicchieri 2017'.

Organizzate in collaborazione con Vinality anche le degustazioni di Doctor Wine by Cernilli, la quarta edizione di Young to Young dedicato ai giovani blogger e ideato da Paolo Massobrio e Marco Gatti e Ieri, Oggi, Domani con sei grandi etichette raccontate a due voci dai rispettivi produttori e dai sommelier dell'AIS.

Chiude Vinality una grande degustazione realizzata in collaborazione con Wine Research Team dell'enologo Riccardo Cotarella, con i suoi produttori più famosi a illustrare i propri vini.

Nell'area tasting di Vininternational numerose le degustazioni a cura delle aziende espositrici con gli Chenin Blanc, i vini del Tennessee, di Russia, Spagna, Francia, Portogallo, Sudafrica, Ungheria, del Kosovo e il sake del Giappone.

(L'elenco completo delle degustazioni con i vini e le modalità di partecipazione su: www.vinality.com/it/eventi2017/calendario/ applicando il filtro Degustazioni).

L'Italia del Vinality. Nei giorni del Salone molte le degustazioni, gli incontri b2b e gli eventi organizzati direttamente dalle Regioni e dai consorzi di tutela. Il calendario completo degli appuntamenti sul sito alla pagina www.vinality.com/it/eventi2017/calendario/ applicando il filtro *Italia del Vinality*.

Sol&Agrifood ed Enolitech. In contemporanea Vinality si svolgono Enolitech e Sol&Agrifood. Insieme le tre fiere offrono agli operatori, in particolare a quelli esteri, una panoramica completa della filiera enologica e agroalimentare italiana di qualità, fatta di cultura, prodotti e tecnologie uniche al mondo.

La Rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità (www.solagrifood.com) presenta quest'anno il nuovo spazio dedicato alla biodiversità delle produzioni territoriali, dopo quelli di salumi, formaggi, olio extravergine di oliva e birre artigianali. Un modo per valorizzare in chiave business una peculiarità esclusiva dell'agroalimentare italiano, sempre più apprezzata dai mercati internazionali.

L'offerta alle filiere del vino e dell'olio si completa con Enolitech - Salone internazionale delle tecniche per la viticoltura, l'enologia e delle

I NUMERI DI VINITALY 2016

Nell'edizione del cinquantesimo (dati certificati Fkm) gli espositori sono stati 4.120 da 27 nazioni (23 nel 2015), mentre gli operatori sono stati oltre 131.000, dei quali più di 49.000 esteri da 140 Paesi, pari al 38% del totale, con un'incidenza in crescita di un punto percentuale sull'anno precedente. I giornalisti presenti in arrivo da tutto il mondo sono stati 2.110. Nel 2016 la superficie espositiva netta è stata pari a 90.000 metri quadrati, per 183.100 i metri quadrati lordi.

CUSTOMER SATISFACTION 2016

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.

Nell'indagine commissionata da Vinitaly, i visitatori professionali hanno dichiarato una soddisfazione complessiva per la loro partecipazione a Vinitaly di 7,2 su una scala di 9, in crescita sul 2015. Nel caso dei buyer internazionali, che rappresentano il 57% del totale degli esteri, il motivo principale della partecipazione è stato "fare ordini di acquisto/trovare nuovi fornitori" (37% delle risposte), con un gradimento medio per il raggiungimento dell'obiettivo di 7,2 in linea con quello complessivo.

Grazie al raggiungimento degli obiettivi prefissati, Vinitaly rappresenta per il 91% dei visitatori esteri una fiera con un rapporto costi/benefici da medio a ottimo. Per questo più di 8 su 10 hanno dichiarato l'intenzione di tornare da sicuramente a molto probabilmente nel 2017.

tecnologie olivicole ed olearie, che festeggia quest'anno la ventesima edizione. In mostra il know-how che permette all'Italia di essere leader nella produzione e nell'export di tutti gli strumenti e gli accessori per la conservazione e il servizio. (Maggiori informazioni su Sol&Agrifood ed Enolitech sono disponibili nelle pagine successive).

La grande cucina, tra affari e cultura enogastronomica. A rendere unico Vinitaly nel panorama internazionale è lo stretto legame con il cibo e la ristorazione di alta qualità.

Nel Ristorante d'Autore (1° piano Palaexpo) ogni giorno, sotto la guida dei giornalisti Paolo Massobrio e Marco Gatti, un appuntamento alla scoperta delle ricette di quattro grandi chef e dei vini proposti quest'anno dal Movimento Turismo del Vino e dal Consorzio per la tutela del Franciacorta. Ai fornelli gli chef Roberto Conti – Ristorante Trussardi alla Scala di Milano; Daniele D'alberto – BR1 Cultural Space di Montesilvano Colle (PE); Marco Volpin – Le Tentazioni Villatora di Saonara (PD); Matteo Grandi - De Gusto di San Bonifacio (VR).

D'Autore anche il Self Service (1° piano della Galleria dei Signori tra i padiglioni 11 e 12), gestito dall'associazione JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe), con gli chef Luigi Pomata - Ristorante Luigi Pomata – Cagliari; Renato Rizzardi – Ristorante La Locanda di Piero – Montecchio Precalcino; Giulio Coppola – Ristorante La Galleria – Gragnano (NA);

Cristian E Maria Santandrea – Ristorante La Tenda Rossa – Cerbaia in Val di Pesa (FI); Deborah Corsi – Ristorante La Perla del Mare – San Vincenzo (LI); Iside Maria De Cesari E Romano Gordini – Ristorante La Parolina – Trevinano Acquapendente (VT); Paolo Masieri – Ristorante Paolo e Barbara – Sanremo (IM); Enrico Gerli – Ristorante I Castagni – Vigevano (PV). Partner per i vini il Movimento Turismo del Vino e Consorzio Franciacorta. Menu e preparazioni per il Ristorante d'Autore e il Self Service d'Autore su <http://www.vinitaly.com/it/eventi2017/calendario/>

Gestito dalla Federazione Italiana Cuochi, il Ristorante Goloso adiacente al padiglione C di Sol&Agrifood diventa quest'anno area ristorazione aperta dalle 10 alle 16, con offerta anche del servizio di take away. Carta dei vini curata dal Movimento Turismo del Vino.

In prossimità di Sol&Agrifood anche Speedy Goloso, per finger food e spuntini veloci.

Nel Ristorante NaturalmenteBIO, adiacente al padiglione 8 che ospita Vinitalybio e Vivit, la cucina offre piatti a base di prodotti biologici certificati italiani, mentre al Gourmet Bistrò, nel padiglione F di Enolitech, pranzo rapido e di qualità con prodotti tipici toscani.

A completare l'offerta enogastronomica le proposte degli espositori nelle "Cittadelle della Gastronomia", nell'area H, con il Ristorante Prosecco DOC, il Ristorante Cantine Giacomo Montresor, la Trattoria degli Amici promossa dalla Comunità di Sant'Egidio, il Ristorante da Franziska Splendori, il Ristorante Piemonte con chef stellati e il Ristorante Abruzzo.

Viabilità. Con l'obiettivo di una mobilità sostenibile in termini di efficienza e di rispetto per l'ambiente Veronafiere ha rafforzato i servizi di trasferimento tra i parcheggi scambiatori dislocati fuori dal perimetrocittadino e nella zona dello stadio Bentegodi, oltre che dalla stazione ferroviaria di Verona Porta Nuova, dal centro città e dall'aeroporto Valerio Catullo di Verona-Villafranca.

Ferrovie dello Stato, in tempo per Vinitaly, ha riqualificato il passaggio interno alla stazione che dal binario 12 conduce all'uscita su viale Piave.

Potenziata per l'occasione tutta la segnaletica nell'area interna ed esterna allo scalo ferroviario, per guidare meglio gli utenti verso i servizi di bus navetta e il percorso pedonale che dal binario 12 della stazione conduce in viale Piave. Qui i visitatori hanno due possibilità: prendere il bus navetta con fermata dedicata o continuare a piedi sul percorso pedonale di viale Piave, attraversare stradone Santa Lucia grazie alla riapertura del sottopasso e arrivare in 5 minuti fino al quartiere fieristico, con il tragitto evidenziato da appositi adesivi a pavimento con il logo di Vinitaly.

All'interno del quartiere fieristico, per gestire meglio i flussi in ingresso, sui biglietti-invito da quest'anno viene inoltre segnalata la porta più vicina allo stand dell'azienda che ha fornito il coupon.

Tutti gli aggiornamenti in tempo reale e le informazioni sulla viabilità sono presenti sul sito di Vinitaly nella pagina dedicata ai visitatori (<http://www.vinitaly.com/it/informazioni-per-i-visitatori/>), nei comunicati stampa e sui social di Veronafiere.

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

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:

- o 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;
- o 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;
- o 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;
- o 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;
- o forum del business del vino con wine2wine (www.wine2wine.net) per l'informazione, la formazione e il networking della filiera vitivinicola italiana;
- o canale di vendita online in Italia e in alcuni Paesi target con Vinality Wine Club (www.vinalityclub.com);
- o forum per la formazione e la creazione di una rete di conoscenze e di relazioni nella filiera dell'olio extravergine di oliva di qualità con gli EVOO Days (www.solagrifood.com);
- o concorso oleario internazionale con Sol d'Oro Emisfero Nord e Sol d'Oro Emisfero Sud, per la valorizzazione dei migliori oli extravergine del mondo e la promozione della qualità della produzione.



EVOO DAYS

Prima edizione del *Concorso Internazionale Packaging*, per premiare il miglior abbigliaggio del vino

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*

Nasce *Sol d'Oro* 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*

5 STAR WINES DIVENTA 5 STAR WINES 2017 THE BOOK

Nato in occasione della 50ª edizione di Vinitaly per dare, dopo 22 edizioni, una veste più moderna al Concorso Enologico Internazionale, 5 Star Wines evolve ulteriormente, superando il concetto di premio e diventando 5 Star Wines The Book 2017.

Si tratta di uno strumento di promozione e commerciale a tutti gli effetti, unico per modalità di comunicazione. È infatti la prima volta che una fiera internazionale realizza una guida di vini di tutto il mondo, giudicati da un proprio panel e che comprende solo quelli che superano il punteggio di 90 centesimi.

Una sezione, denominata Wine without Walls, è dedicata ai vini senza solfiti aggiunti o aggiunti ma con una quantità totale non superiore a 40 mg/l.

Altamente qualificate le commissioni giudicanti, con la presenza di numerosi Master of Wine, Master of Sommelier, giornalisti specializzati, selezionate per competenza territoriale dei vini. Nomi e biografie sul sito www.vinitaly.com/it/area-espositori/5starwines-the-book-2017/, dove è possibile anche leggere la descrizione completa dell'iniziativa.

La pubblicazione della guida avviene nei mesi successivi a Vinitaly, in formato sia cartaceo che digitale, ricco di schede di presentazione delle aziende. Capillare la diffusione e la promozione durante gli eventi di Vinitaly e Vinitaly International, oltre che sui social.

CERTIFICAZIONE VIA 2017

Dal 3 al 7 aprile 2017, terza edizione del corso di certificazione VIA - Vinitaly International Academy, da quest'anno nelle sale degustazione del nuovo spazio wine2digital di Vinitaly International, al primo piano del Palaexpo di Veronafiere.

Sono 59 i candidati selezionati quest'anno provenienti da tutto il mondo, in particolare da Usa, Cina e Canada. Tra i nomi illustri che vogliono approfondire le proprie competenze sul vino italiano Levi Dalton, Pedro Ballesteros Torres MW, Nicholas Paris MW, Kathy Morgan MS e Laura De Pasquale MS.

Ideata da Vinitaly International (www.vinitalyinternational.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.

L'attività della Vinitaly International Academy comprende, oltre ai corsi di certificazione per Wine Expert e Wine Ambassador del vino italiano alla vigilia di Vinitaly, anche gli Executive Wine Seminar svolti all'estero nelle tappe di Vinitaly International.

Dopo tre anni di attività, sono sei gli Italian Wine Experts certificati VIA: Michaela Morris e Gurvinder Bhatia canadesi, Lingzi He e Jinglin Zhang dalla Cina, Geralyn Brostrom dagli Usa e Wai Xin Chan da Singapore.

Sono invece 61 gli Italian Wine Ambassador, da Australia (2), Austria, Brasile (2), Canada (9), Cina (18), Germania (2), Grecia, Korea (4), Lettonia, Russia (5), Singapore, Regno Unito (2), Usa (13). I loro nomi all'indirizzo internet www.vinitalyinternational.com/vinitaly-international-academy/expert-ambassador.

Quest'anno VIA lancerà per la prima volta un secondo corso di certificazione a New York, dal 26 al 30 giugno, dedicato a professionisti del vino americani.

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, dopo sei anni di presenza, in Cina e in Russia

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

Con il nuovo Pad. 1, diventa di 150mila m² la superficie lorda coperta del quartiere fieristico. Prima volta di Vinitaly World Tour in Corea

2003

2004

2008

2009

Italia

一带一路

WINE SPECTATOR & VINITALY PRESENT

OperaWine
FINEST ITALIAN WINES

100 GREAT PRODUCERS

VERONA, SATURDAY APRIL 8TH
PALAZZO DELLA GRAN GUARDIA

Organized by



Wine Spectator

vinitaly

vinitaly
INTERNATIONAL

In collaboration with



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali



Ministero delle Politiche Comunitarie



Supported by

Electrolux



OperaWine
FINEST ITALIAN WINES

100 GREAT PRODUCERS

ABRUZZO

Binomio
Masciarelli

BASILICATA

Elena Fucci
San Martino

CALABRIA

Odoardi
Vincenzo Ippolito

CAMPANIA

Fattoria Galardi
Feudi di San Gregorio
Mastroberardino
Salvatore Molettieri

EMILIA ROMAGNA

La Stoppa
Tenuta Pederzana

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann
La Tunella
Livio Felluga
Vie di Romans

LAZIO

Falesco

LIGURIA

Cantine Lunae Bosoni

LOMBARDIA

Bellavista
Ca' del Bosco
Nino Negri

MARCHE

Garofoli
Umani Ronchi

MOLISE

Di Majo Norante

PIEMONTE

Aldo Conterno

Antoniolo
Braida di Giacomo Bologna
Cavallotto
Ceretto
Damilano
Elvio Cagno
Falletto di Bruno Giacosa
Gaja
Giuseppe Mascarello
Luciano Sandrone
Massolino
Paolo Scavino
Produttori del Barbaresco
Renato Ratti
Vietti

PUGLIA

Gianfranco Fino
Masseria Li Veli
Schola Sarmanti
Tormaresca

SARDEGNA

Agricola Punica
Argiolas
Cantina Sociale di Santadi
Dettori

SICILIA

Cusumano
Donnafugata
Morgante
Planeta
Tasca d'Almerita
Tenuta delle Terre Nere

TOSCANA

Altesino
Avignonesi
Barone Ricasoli
Bibi Graetz
Biondi Santi
Carpineto
Casanova di Neri
Castellare di Castellina
Castello Banfi
Castello d'Albola
Castello di Ama

Castello di Fonterutoli
Castello di Volpaia
Fattoria di Fèlsina
Fontodi
Il Poggione
Le Macchiole
Marchesi de' Frescobaldi
Mastrojanni
Nozzole
Petrolo
Rocca delle Macie
San Felice
Siro Pacenti
Tenuta dell'Ornellaia
Tenuta di Biserno
Tenuta San Guido
Valdicava

TRENTINO ALTO ADIGE

Cantina Terlano
Elena Walch
Ferrari

UMBRIA

Antinori
Arnaldo Caprai
Lungarotti
Tabarrini

VALLE D'AOSTA

Grosjean

VENETO

Allegrini
Bellenda
Bertani
Cesari
Gini
Leonildo Pieropan
Masi
Prà
Suavia
Tedeschi
Tommasi
Villa Sandi
Zenato
Zymè

50 ANNI + 1, LA STORIA DI VINITALY CONTINUA

Tagliato il traguardo delle 50 edizioni nel 2016, Vinitaly prosegue e amplia le sue attività a favore del business internazionale del vino e della promozione dell'enologia nazionale nel mondo, supportata anche dalla trasformazione di Veronafiere in SpA e da un nuovo piano industriale da 94 milioni di euro.

Nato nel 1967 con le Giornate del Vino, il Salone Internazionale del Vino e dei Distillati 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 a strutturare in modo permanente le 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'Oliva, 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, 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, Veronafiere promuove wine2wine, il 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 e dal Ministero per le politiche agricole.

La 50ª edizione è stata inaugurata, per la prima volta nella storia della fiera, dal presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

VINITALY – DALLA STORIA AL FUTURO IL LIBRO CHE CELEBRA 50 ANNI DI STORIA DEL SALONE DEL VINO

Il volume di oltre 300 pagine, curato dai giornalisti Lucio Bussi e Carlo Alberto Delaini, attuale capo ufficio stampa di Veronafiere, ripercorre in sei capitoli la storia partendo da Angelo Betti passando nel 1978 al riconoscimento di "internazionale" e alla nascita negli anni Novanta del Concorso enologico internazionale e quello della Packaging. Nel 1998 la prima uscita sul mondo con China Wine a Shanghai, cui seguiranno negli anni gli eventi in America, Asia e Russia. Un capitolo è dedicato al 2010-2015: Vinitaly è il simbolo dell'Italia del vino nel mondo, riceve la prima visita di un presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, e cura la realizzazione del Padiglione del Vino all'Expo di Milano. Infine un capitolo racconta l'edizione 2016 inaugurata dall'attuale capo dello Stato Sergio Mattarella e che rappresenta un nuovo avvio nel percorso di Vinitaly.

Due capitoli curati dalle giornaliste Anna Di Martino e Marisa Fumagalli ripercorrono i corrispondenti 50 anni del mondo enologico nazionale e l'evoluzione della società italiana. Un'intervista di Paolo Massobrio al direttore generale di Veronafiere Giovanni Mantovani guarda al futuro di Vinitaly, diventato strumento riconosciuto dal Governo delle attività di promozione del vino italiano nel mondo.

Completano il volume, corredato da oltre 500 fotografie dall'archivio di Veronafiere, aneddoti e ricordi di 50 operatori del settore, produttori, enologi oltre alle testimonianze di come Vinitaly ha contribuito a cambiare la percezione del vino in Italia e nel mondo visto dall'Italia con Cesare Pillon e dall'estero con il giornalista Burton Anderson e con Marvin R. Shanken direttore ed editore di Wine Spectator.

Chiude il libroun racconto inedito, "Nomen Omen", di Gesuino Némus, vincitore del Premio letterario Campiello 2016 Opera Prima, con il romanzo "La teologia del Cinghiale" edito da Elliot.

La versione web sfogliabile del libro del cinquantesimo è disponibile nell'area stampa del sito di Vinitaly: <http://veronafiere.venetoweb.eu/>

SOL&AGRIFOOD, IL SALONE CHE SPIEGA AI BUYER ESTERI I PRODOTTI TIPICI ITALIANI

Sol&Agrifood 2017, il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità di Veronafiere, in programma dal 9 al 12 aprile (www.solagrifood.com) in concomitanza con Vinitaly, è un modello di rassegna interattiva grazie all'opportunità che offre di sperimentare i prodotti degli espositori con cooking show, educational e degustazioni.

Le merceologie maggiormente rappresentate sono l'olio extravergine di oliva, la pasta e i prodotti da forno, le birre artigianali, i formaggi, la cioccolata, le conserve e i condimenti, i salumi, ma sono disponibili molte altre produzioni alimentari e ortofrutticole. Ultima arrivata, la pizza.

Area Pizza. Da alimento semplice, unico al mondo e apprezzato in ogni angolo del pianeta la pizza ha attirato nel tempo la curiosità degli chef diventando una delizia gourmet. Proprio a quest'ultima evoluzione del piatto tricolore per eccellenza è dedicata la nuova area sia espositiva sia laboratorio di Sol&Agrifood, in cui chef e pizzaioli si sfideranno a suon di impasti speciali e condimenti innovativi.

Biodiversità e territori. Altra novità di quest'anno è il nuovo spazio dedicato alla biodiversità delle produzioni territoriali che va a integrare l'area dedicata ai salumi del 2016. Un modo per valorizzare in chiave business una peculiarità dell'agroalimentare italiano unica al mondo, sempre più apprezzata dai mercati esteri che si aggiunge agli spazi ormai consolidati dedicati a formaggi, olio extravergine di oliva e birre artigianali.

Il progetto prevede la realizzazione di un'area tematica interattiva chiamata Salumi, Biodiversità e Territori, per valorizzare le tipicità con degustazioni guidate e workshop in inglese per i buyer esteri. Un progetto che risponde alle esigenze delle aziende medio-piccole, espositrici di Sol&Agrifood, di entrare sempre più in contatto con operatori specializzati esteri, oltre che con operatori italiani dell'horeca e della distribuzione organizzata. La richiesta è indicata da oltre il 40% dagli espositori tra le motivazioni che spingono alla partecipazione alla fiera.

L'area Salumi, Biodiversità e Territori è gestita in collaborazione con l'Accademia delle 5T, l'associazione nata per valorizzare in ambito alimentare proprio i valori del territorio, della tradizione, della tipicità, della trasparenza e della tracciabilità.

Operatori esteri. Nell'edizione 2016 Sol&Agrifood ha visto la presenza di 56.000 operatori professionali, dei quali 14.000 provenienti da 82 Paesi. Quest'anno alle delegazioni di buyer invitati in fiera attraverso attività di incoming di Veronafiere e ICE si aggiunge un'iniziativa mirata su Taiwan con 15 operatori tra importatori e chef invitati a seguire le sessioni della EVOO Academy dedicata ai visitatori internazionali sull'utilizzo dell'olio extravergine di oliva. Modello di fiera capace di dare grande visibilità verso i mercati esteri, Sol&Agrifood si sviluppa su una superficie di circa 8.000 metri quadrati lordi.

Il b2b organizzato da Veronafiere. Per la prima volta vengono organizzati incontri b2b con la modalità Taste&Buy tra le aziende espositrici e i buyer selezionati attraverso le attività di incoming. I Paesi di provenienza dei buyer coinvolti sono: Usa, Danimarca, Germania, Giappone, Austria, Singapore, Regno Unito e Francia. Gli incontri si svolgono nella Sala Polifunzionale di Sol&Agrifood. Per l'olio extravergine di oliva, viene proposto anche quest'anno il Gdo Buyers' Club, uno spazio dove le aziende espositrici possono avere incontri b2b con le diverse insegne della grande distribuzione organizzata.

Gli oli vincitori di Sol d'Oro. Tra le attività promozionali a favore degli oli extravergine di oliva vincitori di medaglia nelle due edizioni di Sol d'Oro – Emisfero Nord ed Emisfero Sud – c'è la loro presentazione con degustazione libera presso l'Oil bar. Gli oli insigniti della Gran Menzione vengono invece utilizzati nelle finali della Jam Cup della Federazione italiana cuochi e nei cooking show della EVOO Academy.

Cooking show. Tre le iniziative per promuovere il corretto utilizzo dell'olio extravergine di oliva. Si inizia con le attività pratiche della EVOO Academy, rivolte a professionisti già competenti sull'olio extravergine di oliva; ingredienti gli oli che hanno ottenuto la Gran Menzione al concorso internazionale Sol d'Oro e i prodotti alimentari degli espositori di Sol&Agrifood.

Per imparare a cucinare correttamente con l'olio extravergine di oliva, Sol&Agrifood in collaborazione con Aipo (Associazione Interregionale produttori Olivicoli di Verona) propone Oliocibando, veri e propri corsi di formazione per cuochi del canale horeca. Infine, la cucina diventa spettacolo con Giorgio "Giorgione", testimonial di Sol&Agrifood, uno dei pochi personaggi televisivi davvero attento all'uso dell'olio extravergine di oliva, uno di quelli, per intendersi, che nei suoi piatti non si limita a "condire con un filo d'olio".

Gare, premi, workshop, degustazioni. Gli oli extravergine di oliva con Gran Menzione del Concorso Sol d'Oro sono protagonisti, assieme ai giovani della Fic - Federazione Italiana Cuochi, delle finali della Jam Cup, il trofei Junior Assistant Master della Fic, al secondo anno di vita. La giuria è composta dai cuochi Master, impegnati anche nelle cucine del Ristorante Goloso, il ristorante gourmet della manifestazione che assieme a Speedy Goloso per finger food e spuntini permette di gustare al meglio i prodotti esposti.

In sala Mantegna, sono in programma, sempre dedicate all'olio extravergine di oliva, una serie di degustazioni guidate di oli extravergine di oliva nazionali ed esteri.

Confermati infine l'ottava edizione del Premio Golosario, in collaborazione con i critici Paolo Massobrio e Marco Gatti per premiare le eccellenze emergenti dell'agroalimentare presenti in fiera.

ENOLITECH, DA VENTI EDIZIONI MOTORE DELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA DELLA FILIERA VINO E OLIO DI OLIVA

Al Salone Internazionale delle Tecniche per la Viticoltura, l'Enologia e delle Tecnologie Olivicole ed Olearie crescono gli espositori da tutto il mondo, mentre si diversificano e si ampliano le proposte merceologiche: dall'information technology sempre più personalizzata alle attrezzature e ai materiali innovativi, dai servizi ai mezzi tecnici rispettosi dell'ambiente.

Il Salone in crescita. Enolitech 2017 registra un incremento del 30% degli espositori, sia italiani che esteri. Cresce anche il padiglione dedicato, che con un ampliamento di circa il 10% si avvicina ai 9.000 metri quadrati lordi di superficie espositiva coperta.

Per migliorarne la fruibilità, Veronafiere prosegue l'investimento per il potenziamento infrastrutturale del salone, avvicinandolo ulteriormente ai padiglioni 8 e 10 di Vinitaly e confermando l'ingresso dedicato Giulietta e Romeo, riservato agli operatori già registrati, con accesso diretto al salone.

Venti anni di innovazione. Unica fiera specializzata di settore a cadenza annuale nel panorama internazionale, Enolitech rappresenta fin dalla sua nascita nel 1998 un importante punto di riferimento per le aziende produttrici e per tutti gli operatori delle filiere vitivinicola e oleicola, che trovano qui strumenti di lavoro, ma anche nuove idee e tendenze. Un mix di innovazione e progettualità che ha guidato l'evoluzione del Sistema vino e olio di oliva in Italia e ha permesso il miglioramento delle produzioni facendo diventare l'Italia leader dell'export di qualità.

Visitatori da tutto il mondo per espositori leader di mercato. Nel 2016 i visitatori sono stati 38.000, dei quali il 21% esteri, ma fruitori di Enolitech sono anche le cantine espositrici di Vinitaly e i produttori di olio extravergine di oliva e di birra di Sol&Agrifood, che si svolgono in contemporanea. Il tritico di Veronafiere crea una sinergia vincente, capace di valorizzare tutti gli aspetti delle filiere interessate e di coinvolgere in un unico momento tutte le figure professionali che le compongono.

Alla riconferma dei grandi espositori tradizionalmente presenti a Enolitech, si aggiungono quest'anno nuovi importanti nomi dall'Italia e dall'estero: Stati Uniti, Austria, Svizzera, Repubblica Ceca, Germania, Spagna, Francia, Serbia, San Marino, Ucraina.

Sempre più diversificate le merceologie, con un aumento del segmento dei servizi, che vanno dalle assicurazioni ai sistemi di gestione di tutte le fasi di produzione, fino alla logistica e al trasporto. In crescita anche l'offerta di resine e di pavimenti industriali, con aziende leader che dal settore industriale alimentare stanno rivolgendosi con sempre maggiore interesse ai produttori di vino e di olio di oliva.

Tra le macchine e le attrezzature l'offerta si fa sempre più sofisticata e innovativa, mentre crescono di anno in anno quelle rivolte alla birrificazione, in linea con l'aumento dei produttori artigianali di Sol&Agrifood.

A dimostrare la versatilità e la capacità di Enolitech di soddisfare qualsiasi professionista del vino e dell'olio, la ricca presenza di aziende di complementi di arredamento per la conservazione e di accessori per la degustazione e il consumo.

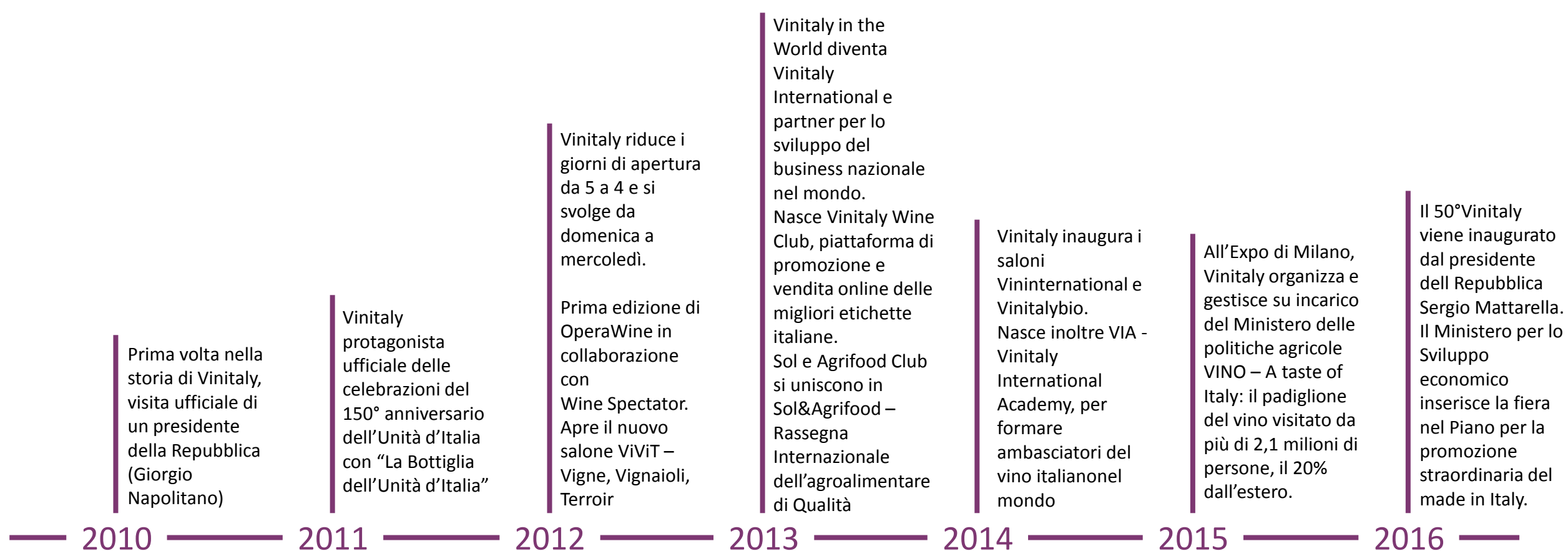
CONCORSO INTERNAZIONALE PACKAGING

Si è svolta l'1° marzo 2017 la 21ª edizione del Concorso Internazionale Packaging di Vinitaly. La competizione, organizzata da Veronafiere-Vinitaly ha l'obiettivo di premiare lo sforzo delle aziende che più investono risorse e creatività nel migliorare estetica ed immagine del proprio prodotto. I campioni in concorso sono stati 192 distribuiti nelle 11 categorie previste dal regolamento, provenienti da Francia, Italia e Spagna.

Ad esaminarli una commissione di esperti di livello internazionale presieduta da Gilda Bojardi, direttrice della rivista Interni, e composta da giornalisti specializzati, creativi e designer.

L'elenco dei premiati su:

<http://www.vinitaly.com/it/area-espositori/concorsi-internazionali/international-packaging-competition/>



SCARICA LA APP DI VINITALY
E ORGANIZZA LA TUA VISITA

La tua guida per
Vinality

VAI SU APP STORE

VAI SU GOOGLE PLAY



APP VINITALY

Vinality è l'applicazione ufficiale dell'evento Vinality, una nuova versione aggiornata e integrata con nuove funzionalità per guidare la presenza dei visitatori in fiera.

Un'interfaccia semplice che permette di:

- ricercare gli stand delle aziende filtrati attraverso nazioni, regioni, padiglioni;
- contattarli con un clic ed essere informati su i loro prodotti;
- consultare eventi, convegni e degustazioni per giorni e date;
- scattare foto, scrivere note ed indicare come preferiti espositori ed appuntamenti;
- salvare e consultare l'esperienza a Vinality nella sezione "My area";
- decidere dove parcheggiare grazie alla segnalazione delle principali aree di sosta disponibili;
- consultare la planimetria e i servizi del quartiere fieristico;
- rilevare il QRcode apposti sui biglietti di visitatori ed espositori per condividere e implementare in tempo reale le informazioni di contatto.

I SOCIAL DI VINITALY IN REAL TIME

FACEBOOK: <https://facebook.com/veronafiere>
<https://www.facebook.com/vinality/>
<https://www.facebook.com/solagrifood/>
<https://www.facebook.com/vinalityinternational>

TWITTER: @pressVRfiere | @VinalityTasting | @SolAgrifood | @VinalityTour | @MyOperaWine | @5StarWines

HASHTAG: #Veronafiere | #Vinality2017 | #SolAgrifood2017 | #Enolitech2017 | #OperaWine2017

YOUTUBE: <https://www.youtube.com/user/Vinality2012>

INFORMAZIONI TECNICHE PER LA STAMPA



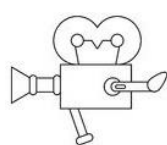
Link cartella stampa: <http://www.vinitaly.com/areaStampa/cartellaStampa/>



Link photo gallery: www.fotoveronafiere.com

Username: photogallery

Password: vin5016



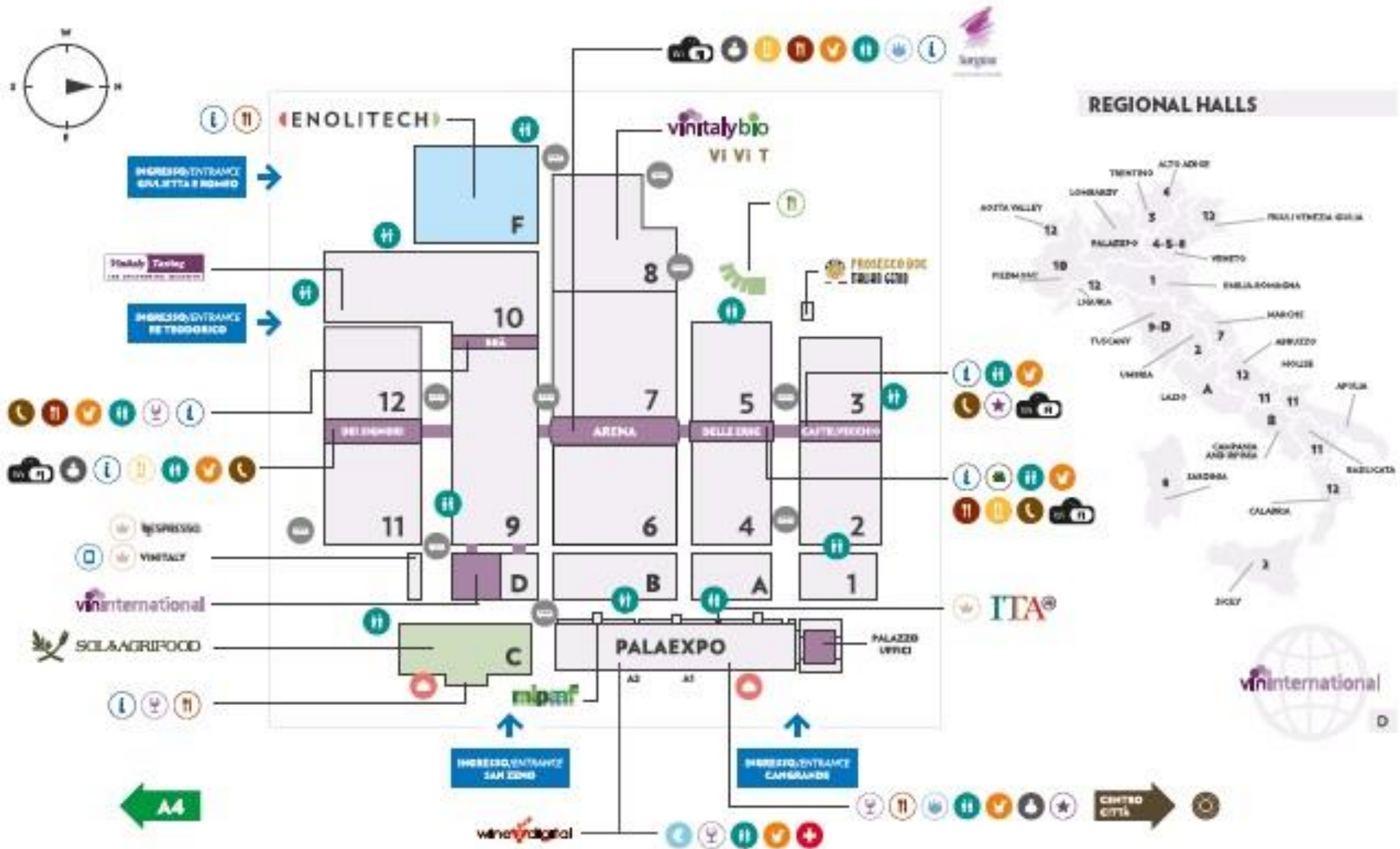
Link ftp: <http://media.filmand.it>

Username: vinitaly2017

Password: stampa



Link programma convegni e degustazioni: <http://www.vinitaly.com/it/eventi2017/calendario/>



- 1 PAD. / HALL**
Aziende dall'EMILIA ROMAGNA
EMILIA ROMAGNA companies
- 2 PAD. / HALL**
Aziende dalla SICILIA e dall'UMBRIA
SICILY and UMBRIA companies
- 3 PAD. / HALL**
Aziende dal TRENTO
e da altra provenienza
TRENTO companies
and different companies origin
- 4 PAD. / HALL**
Aziende dal VENETO
VENETO companies
- 5 PAD. / HALL**
Aziende dal VENETO
VENETO companies
- 6 PAD. / HALL**
Aziende dall'ALTO ADIGE dal FRIULI
VENEZIA GIULIA e da altra provenienza
ALTO ADIGE and FRIULI VENEZIA GIULIA
companies and different companies origin
- 7 PAD. / HALL**
Aziende dalle MARCHE
e da altra provenienza
MARCHE companies and different
companies origin
- 8 PAD. / HALL**
Aziende dalla SARDEGNA,
dal VENETO e da altra provenienza
SARDINIA and VENETO companies and
different companies origin
- vitality bio - VIVIT**
- 9 PAD. / HALL**
Aziende dalla TOSCANA
TUSCANY companies

- 10 PAD. / HALL**
Aziende dal PIEMONTE
PIEMONTE companies
- Vitality Tasting**
THE GOURMET SELECTION
- 11 PAD. / HALL**
Aziende dalla BASILICATA,
MOLISE e PUGLIA
BASILICATA, MOLISE, APULIA companies
- 12 PAD. / HALL**
Aziende dall'ABRUZZO, CALABRIA,
LIGURIA, VALLE D'AOSTA e da altra
provenienza
ABRUZZO, CALABRIA, LIGURIA,
D'AOSTA VALLEY companies and
different companies origin
- PALAEXPO**
Aziende dalla LOMBARDIA
LOMBARDY companies
Ristorante d'Autore
Sala Gialla
Sala Degustazioni:
Iris - Tulipano - Orchidea - Argento
Tasting Rooms: Iris - Tulipano - Orchidea - Argento
- wine digital**
- CENTRO CONGRESSI EUROPA:**
Sala Salieri - Viraldi - Respighi - Mozart
Auditorium Verdi
CONGRESS CENTRE EUROPA:
Rooms Salieri - Viraldi - Respighi - Mozart
Auditorium Verdi
Gdo Buyers' Club
- A PAD. / HALL**
Aziende dal LAZIO / LAZIO companies
- B PAD. / HALL**
Aziende dalla CAMPANIA e dall'IRPINIA
CAMPANIA and IRPINIA companies

- D PAD. / HALL**
Aziende dalla TOSCANA
TUSCANY companies
- vininternational**
Aziende internazionali
International companies
- C PAD. / HALL**
SOL & AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS
Ristorante Goloso
- E PAD. / HALL**
ENOLITECH
Gourmet Bistrò
- CENTRO SERVIZI / SERVICES CENTRE**
- DELLE ERBE**
Sala Stampa / Press Centre
Area Stampa Tecnica / Wine Press Hall
- ARENA**
CENTRO CONGRESSI ARENA:
Sala Bellini - Puccini - Rossini
CONGRESS CENTRE ARENA:
Rooms Bellini - Puccini - Rossini
- BRA**
Sala Degustazioni A, B, C
Tasting Room A, B, C
Ais Lounge / Ais Lounge
- DEI SIGNORI**
Area Stampa Tecnica / Wine Press Hall
Ristorante Self Service d'Autore
- CASTELVECCHIO**
Area Stampa Tecnica / Servizi
Wine Press Hall / Services
International Buyers' Club

- SERVICES VINITALY**
- Degustazioni / Tastings
 - Centro Congressi / Congress Centre
 - Cittadelle della gastronomia
 - Ristorante Self Service / Self Service
 - Vip Lounge / Lounge Heppes
 - Infopoint / Sala: Servizio Assistenza / Sala: Tecnica Espositori / Vendita catalogo e guida / Sale catalogue and guide
 - Sala Stampa / Press Centre
 - Area blogger / Area blogger
 - International Buyers' Lounge / GDO Buyers' Club

- SERVICES VERONAFIERE**
- Edicola / Newsagent
 - Telefoni / Telephones
 - Fermata navetta / Shuttle stop
 - Pronto Soccorso / First Aid
 - Self Service / Self Service
 - Polizia di Stato / Police
 - Deposito bagagli / Luggage
 - Toilette / Toilet
 - Bancomat / Bancomat
 - Bar / Bar
 - Ristorante / Restaurant
 - Free WiFi / Free WiFi