Cinque appuntamenti a Vinitaly 2025: la partecipazione alla fiera di Fattoria La Maliosa

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Marzo 2025



Cinque appuntamenti per Fattoria La Maliosa a Vinitaly 2025, tra stand FIVI, masterclass con Sarah Abbott MW, partecipazione a Raw Wine e Vinari. L'azienda maremmana mette al centro il Metodo Corino e i suoi vini naturali, confermando la propria identità sostenibile e il crescente ruolo nel panorama del vino naturale italiano.

Dal 6 al 10 aprile Fattoria La Maliosa parteciperà alla 57esima edizione di Vinitaly in programma a Verona. E per questa edizione l'azienda agricola maremmana moltiplica per cinque le proprie proposte.

Oltre alla ormai consueta presenza con un proprio stand, per tutti i giorni di **Vinitaly**, nello spazio organizzato da **FIVI** al **Padiglione 8 (stand 21 – E8/E9)**, con l'intera produzione di vini naturali realizzati secondo il Metodo Corino, Fattoria La Maliosa sarà presente in alcune importanti degustazioni e in spazi dedicati alla scoperta dei vini naturali.

Domenica 6 aprile si inizia con una Masterclass d'eccezione, in programma alle 11 nella Sala A al 1° piano del Padiglione 10. **"TASTING EX…PRESS: Alla scoperta degli antichi vitigni d'Italia: una masterclass con Sarah Abbott MW",** un appuntamento durante il quale la premiata consulente enologica, scrittrice e sostenitrice dei vitigni storici, che lavora con l'IWSC e la Old Vine Conference, presenterà e proporrà alcuni vini da lei selezionati, tra i quali il Saturnalia bianco, orange wine prodotto da La Maliosa con uve Procanico e Trebbiano, da vecchie vigne. Un percorso alla scoperta della storia delle viti e di quanto la tutela e la consapevolezza del passato sia importante per il futuro del mondo del vino. Per partecipare è necessario prenotare:

Clicca qui!

Lunedì 7 aprile La Maliosa partecipa alla prima edizione italiana di **Raw Wine (stand 102)**, in programma dalle 9.30 alle 17.30, sempre nell'area fieristica, nella Room Argento di PalaExpo. Raw Wine è la più grande community di produttori di vini biologici e naturali, che si impegna ad aiutare tutti gli amanti del vino a fare scelte reali e consapevoli. Di Raw Wine fanno pare alcuni dei migliori produttori al mondo di vini rispettosi del territorio e della salute, tra i quali Fattoria La Maliosa. A Verona saranno presenti 120 produttori da tutto il mondo.

Sempre **lunedì 7 aprile** una degustazione sarà invece dedicata a La Maliosa Rosso, nel corso della manifestazione **Walk Around Tasting**, in programma alle ore 15.00 al secondo piano del

Palaexpo (Padiglione Lombardia).

Lunedì 7 e martedì 8 aprile, Fattoria La Maliosa esce anche dalla fiera e prende parte a **Vinari**, manifestazione dedicata ai migliori 60 vini naturali, proposta da **Associazione Vi.Te – Vignaioli e Territori** al **Crowne Platza Hotel**, a soli 300 metri dal quartiere fieristico. La Maliosa sarà presente **allo stand n. 54**. L'evento, in programma dalle 11 alle 19, è aperto ai soli operatori del settore ed è necessario prenotare il proprio ingresso, scrivendo a vignaiolieterritori@gmail.com.

Punti chiave

1. **Fattoria La Maliosa sarà protagonista a Vinitaly 2025** con cinque eventi dedicati al vino naturale.
2. **Masterclass con Sarah Abbott MW** per valorizzare vitigni antichi e il vino Saturnalia.
3. **Partecipazione a Raw Wine**, il più grande evento globale per vini naturali e produttori sostenibili.
4. **A Vinari con i migliori 60 vini naturali**, in una location fuori salone.
5. **Tutti gli appuntamenti celebrano il Metodo Corino**, approccio sostenibile e identitario dell'azienda.