

Prosecco DOC a Vinitaly 2026: export a 667 milioni di bottiglie e mercati mondiali in crescita

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Aprile 2026

Il programma è presentato su una pagina con sfondo decorativo a motivi di foglie e grappoli. In alto a sinistra c'è il titolo "VINITALY 2026 Prosecco DOC Theatre - B4, pad. 4". In alto a destra c'è il logo del Consorzio Tutela Prosecco DOC e il titolo "PROSECCO DOC ITALIAN GENIO".

12 aprile / DOMENICA	13 aprile / LUNEDÌ	14 aprile / MARTEDÌ	15 aprile / MERCOLEDÌ
<p>11.00 PROSECCO DOC - SPUMANTE VERSUS SPUMANTE ROSÉ Degustazione a cura di Andrea Battistella, Consorzio Prosecco DOC</p> <p>12.00 ECONOMIA & MERCATI DELLA DENOMINAZIONE PROSECCO Intervengono: Giancarolo Guidolin, Presidente Consorzio Prosecco DOC Carmine Garzia, Professore presso Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Luca Rossetto, Professore presso Università di Padova Denis Pantini, Responsabile Nomisma Wine Monitor Gino Colangelo, President Colangelo & Partners</p> <p>14.00 TARTARE DI ASTICE, ALGHE, INSALATINA DI MANGO, MAIONESE AL MISO, CIALDA DI TAPIOCA Show cooking a cura degli chef Graziano Prest & Gianluca Belli, Ristorante Tivoli, Cortina</p> <p>15.00 LOW ALCOHOL NATUREL - L'ESPERIENZA DEL PROSECCO DOC Intervengono: Andrea Battistella, Consorzio Prosecco DOC Simone Vincenzi, Professore presso Università degli Studi di Padova</p> <p>16.00 UNA CULTURA DEL VINO SOSTENIBILE: IL CONSUMO CONSAPEVOLE Intervengono: Luca Giavi, Direttore Consorzio Prosecco DOC Sandro Sartor, Presidente Wine in Moderation</p> <p>17.00 CIN CIN VERONA 18.00 Cocktail Session a cura di Niccolò Carli, Deposito, Verona</p>	<p>11.00 PROSECCO DOC E VELA: UN LEGAME CHE NAVIGA LONTANO Intervengono: Giancarolo Guidolin, Presidente Consorzio Prosecco DOC Claudio Demartis, Armatore Prosecco DOC Shockwave³ Mitja Kosmina, Skipper Prosecco DOC Shockwave³</p> <p>12.00 PROSECCO DOC E GIOCHI INVERNALI: UN'EREDITÀ DI SPORT E TERRITORIO Intervengono: Giancarolo Guidolin, Presidente Consorzio Prosecco DOC Nevio Devidé, Chief Revenue Officer, Fondazione Milano Cortina 2026 Renè De Silvestro, Medaglia d'oro e d'argento Slalom Gigante e Combinata Sliding Milano Cortina 2026, Ambassador Prosecco DOC Lucia Dal Messo, Medaglia di bronzo Slalom Gigante Parallelo Snowboard Milano Cortina 2026</p> <p>13.00 MANZO, NOCCIOLE E LAMPONI Show cooking a cura degli chef Alessandro Agrati & Luca Dal Messo, Associazione Maestro Martino in collaborazione con Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP</p> <p>15.00 LA COMUNITÀ SOSTENIBILE DEL PROSECCO Intervengono: Giancarolo Guidolin, Presidente Consorzio Prosecco DOC Leonardo Campigotto, Consorzio Prosecco DOC</p> <p>16.00 BIODIVERSITÀ VARIETALE IN RISPOSTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO Intervengono: Luca Giavi, Direttore Consorzio Prosecco DOC Leonardo Campigotto, Consorzio Prosecco DOC Stefano Soligo, Veneto Agricoltura</p> <p>17.00 CIN CIN VERONA 18.00 Cocktail Session a cura di Marshal Heenkenda, Via Fama Café, Verona</p>	<p>11.00 LA VALORIZZAZIONE DEL PROSECCO ATTRAVERSO LE MENZIONI TREVISO E TRIESTE Degustazione a cura di Andrea Battistella, Consorzio Prosecco DOC, e di Tomaž Kante, Collaboratore Consorzio Prosecco DOC</p> <p>12.00 COMUNICARE IL PROSECCO DOC OGGI: ESPERIENZE, LINGUAGGI E NUOVI FORMAT Intervengono: Luca Giavi, Direttore Consorzio Prosecco DOC Clara Amodéo, Direttore artistico Outdoora Luca Genova, CEO the House of 6 Tuorlo</p> <p>13.00 TARANA DI UOVA DI ROMBO AFFUMICATE, ASPARAGI VERDI E ZAHATAR ACCOMPAGNATO DA FOCACCIA DI PATATE FERMENTATE Show cooking a cura della Chef Laura Santosuosso, Sardi, Milano</p> <p>15.00 TRADIZIONE CHE VIVE, 150 ANNI DEL CERLETTI a cura dell'Istituto Statale Superiore "G.B. Cerletti" di Conegliano</p> <p>16.00 LA GENETICA AL SERVIZIO DELLA SOSTENIBILITÀ Intervengono: Luca Giavi, Direttore Consorzio Prosecco DOC Riccardo Velasco, Direttore CREA Alessandro Vanzo, Professore presso Università degli Studi di Padova Luca Nerva, Ricercatore CREA</p> <p>17.00 STORIE DI VINO. RACCONTI DA BERE 18.00 PRESENTAZIONE DEL VOLUME TRECCANI Intervengono: Lisa Pelagatti e Fabrizio Savigni, autori, scrittori e narratori del vino Cocktail session a cura di Filippo Callagirono, The Traveler, Verona</p>	<p>11.00 CIN CIN VERONA CON... O.P. I FASOLARI Degustazione a cura di Matteo Marañon, associato O.P. I FASOLARI Cocktail session a cura di Lorenzo Tonni, Dal Medico, Verona</p> <p>12.00 CIN CIN VERONA... CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP Degustazione a cura di Domenico Raimondo, Presidente Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP Cocktail session a cura di Lorenzo Tonni, Dal Medico, Verona</p> <p>13.00 I COSTI DI GESTIONE DEL VIGNETO Intervengono: Valerio Nadal, Presidente Confedisa TVB Filippo Codato, Direttore Confedisa TVB Oddino Bin, Tecnico Confedisa TVB</p> <p>14.00 PROSECCO, DAL VINO BASE ALLA BOLLICINA Degustazione a cura di Andrea Battistella, Consorzio Prosecco DOC</p>

Dalle 11.00 alle 16.00 sarà offerto Prosciutto di San Daniele DOP

Per tutta la durata della kermesse il Prosecco DOC Theatre ospiterà cooking show e masterclass, gratuiti e fino ad esaurimento posti disponibili, in collaborazione con importanti partner dell'agroalimentare: Consorzio del Prosciutto di San Daniele DOP, Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna IGP, Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio DOP, Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP, Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP, Consorzio Tutela Grana Padano DOP, Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP, Organizzazione di Produttori della pesca di fasolari dell'Alto Adriatico, Roberto. Si ringraziano per la partecipazione - gli chef: Alessandro Agrati & Lorenzo Di Paci, Associazione Maestro Martino, Graziano Prest & Gianluca Belli, Ristorante Tivoli, Cortina d'Ampezzo, Laura Santosuosso, Sardi, Milano; i bartender: Filippo Callagirono, The Traveler, Verona, Lorenzo Tonni, Dal Medico, Marshal Heenkenda, Via Fama Café, Niccolò Carli, Deposito Verona, Verona; i moderatori: Adua Villa, Andro Merkl, Luca Dotto, Savina Confalonri; i partner nell'allestimento: Calligaris, Conmbla & Electrolux.

Prosecco DOC arriva a Vinitaly con i dati definitivi dell'export 2025: 667 milioni di bottiglie imbottigliate, crescita globale del 2,3% e podio guidato dagli Stati Uniti (+23,3%). Quattro giornate di eventi al Pad 4/Stand B4 tra conferenze stampa, show cooking, talk su sostenibilità, sport olimpico e nuovi linguaggi comunicativi, con il fuori salone "Cin Cin Verona".

Il Consorzio di tutela della Denominazione Prosecco DOC torna a Vinitaly con i dati definitivi sull'export 2025 e un fitto

programma di talk, degustazioni e show cooking al **Pad 4 / Stand B4, cuore pulsante del Prosecco DOC Theatre.**

I dati dell'export 2025

Prosecco DOC arriva a Verona con risultati positivi: +2,3% a livello mondiale, con 667 milioni di bottiglie imbottigliate (+1,1% sul 2024), l'82% delle quali destinate ai mercati internazionali. Il podio vede gli Stati Uniti al primo posto con una crescita del 23,3%, seguiti dal Regno Unito stabile e da una sorprendente Francia in ascesa (+19,8%), per il primo anno al terzo posto. Segnali positivi anche dalla Germania (+2,1%), mercato storico della Denominazione, e da una Russia che con +0,7% inverte la rotta risalendo fino al quinto posto.

Crescite a doppia cifra in mercati emergenti come Ucraina (+32,2%), Romania (+25%) e Grecia (+20,5%), a testimonianza di una strategia di diversificazione che sta dando i suoi frutti.

Il Presidente Giancarlo Guidolin commenta: "Guardando al 2026, il dato di marzo (+6,4% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente) certifica un deciso consolidamento dei volumi di imbottigliamento. Il rallentamento registrato nel primo bimestre dell'anno è da considerarsi un effetto tecnico dovuto allo stocking strategico attuato dal mercato statunitense nel 2025 per mitigare l'impatto dei dazi. La solidità della Denominazione è ulteriormente confermata dai consumi reali, che si mantengono stabilmente in linea con la media degli ultimi anni. In un contesto geopolitico che impone prudenza – con costi di trasporto, energia e materie prime già in forte tensione – la Denominazione guarda ai prossimi mesi con la consapevolezza delle incertezze ma anche con uno sguardo positivo verso il futuro."

Sostenibilità, ricerca e consumo

responsabile

La sostenibilità rimane il pilastro fondamentale della DOC. Lo stand B4 ospiterà interventi di esperti e ricercatori universitari per presentare i progetti condotti in collaborazione con il Consorzio, con particolare attenzione alle Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA) applicate alla selezione varietale. Spazio anche alla ricerca sul tema “Low Alcohol Naturale – L’esperienza del Prosecco DOC” e al talk “Una cultura del vino sostenibile: il consumo consapevole”.

Il Consorzio prosegue il proprio impegno come National Coordinator del progetto Wine in Moderation per diffondere la cultura del bere consapevole. Ospite d’onore sarà la Scuola Enologica Cerletti di Conegliano, che celebra i 150 anni dalla fondazione.

Il programma del Prosecco DOC Theatre

Il Prosecco DOC Theatre si conferma l’arena ideale per talk e approfondimenti. **Quest’anno il programma pone un accento particolare sull’eredità dei recenti Giochi Invernali, i nuovi format comunicativi, i nuovi progetti e le ricerche in essere, oltre ai più recenti dati della Denominazione.**

Domenica 12 aprile – i dati della denominazione

La giornata inaugurale, condotta da Andro Merkù, è dedicata agli approfondimenti tecnici ed economici. Alle ore 11:00, Andrea Battistella illustrerà il confronto tra Prosecco DOC Spumante e Spumante Rosé.

Alle ore 12:00 si terrà la conferenza stampa centrale della manifestazione: “Economia & Mercati della Denominazione Prosecco”, con il Presidente del Consorzio Giancarlo Guidolin, Carmine Garzia (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), Luca Rossetto (Università di Padova), Denis Pantini (Responsabile Nomisma Wine Monitor) e Gino Colangelo (Presidente Colangelo & Partners). Sarà l’occasione in cui

verranno presentati ufficialmente i dati di export 2025.

Nel pomeriggio, spazio alla ricerca con un intervento sulle ipotesi di Prosecco a bassa gradazione alcolica (prof. Simone Vincenzi, Università di Padova), seguito alle 16:00 dal talk “Una cultura del vino sostenibile: il consumo consapevole” con il Direttore del Consorzio Luca Giavi e Sandro Sartor, Presidente di Wine in Moderation.

Lo show cooking delle 14:00, “Tartare di Astice, Alghe, Insalatina di Mango, Maionese al Miso e Cialda di Tapioca”, sarà curato da Graziano Prest e Gianluca Belli del Ristorante Tivoli di Cortina. In chiusura, alle 17:00, prima cocktail session firmata “Cin Cin Verona” con Niccolò Carli del Deposito.

Lunedì 13 aprile – sport, olimpiadi, paralimpiadi e vela

Con la moderazione di Luca Dotto, nuotatore olimpionico, la mattinata si apre alle 11:00 con la presentazione delle nuove divise di Prosecco DOC Shockwave³, nell’ambito dell’evento “Prosecco DOC e vela: un legame che naviga lontano”.

Alle 12:00 il talk dedicato al bilancio di Milano Cortina 2026, con Nevio Devidè (Chief Revenue Officer Fondazione Milano Cortina 2026), l’Ambassador Prosecco DOC Renè De Silvestro (medaglia d’oro e d’argento slalom gigante e combinata sitting) e Lucia Dal Masso (medaglia di bronzo slalom gigante snowboard).

Lo show cooking delle 13:00, “Manzo, Nocciole e Lamponi”, sarà curato dagli chef Alessandro Agrati e Lorenzo Di Paci dell’Associazione Maestro Martino – presieduta da Carlo Cracco – con il contributo del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP. Alle 17:00, cocktail session firmata Cin Cin Verona a cura di Marshal Heenkenda del Via Fama Cafè.

Martedì 14 aprile – comunicazione, cultura e nuovi linguaggi

La terza giornata si apre alle 11:00 con una degustazione dedicata alla valorizzazione della Denominazione attraverso le menzioni geografiche Prosecco DOC Treviso e Prosecco DOC Trieste.

Alle ore 12:00 si terrà l'incontro moderato da Savina Confaloni "Comunicare il Prosecco DOC oggi: esperienze, linguaggi e nuovi format", con Clara Amodeo (Outdoora) e Luca Genova (Tuorlo). Verranno illustrati progetti iconici come i sette murales "Road to the Games" e il progetto "Chef Residency".

Lo show cooking delle 13:00 sarà affidato alla chef Laura Santosuosso (Ristorante Sandì), parte del progetto Chef Residency. Nel pomeriggio: alle 15:00 il talk "La Comunità Sostenibile del Prosecco" e alle 16:00 "Il patrimonio varietale della Denominazione in risposta al cambiamento climatico". La giornata si chiuderà alle 17:00 con la presentazione del volume Treccani "Storie di Vino. Racconti da bere" con la moderazione di Adua Villa alla presenza degli autori Lisa Pelagatti e Fabrizio Savigni, accompagnata da una cocktail session curata da Filippo Caltagirone.

Mercoledì 15 aprile – degustare il territorio

L'ultima giornata, condotta da Adua Villa, si apre alle 11:00 con l'Organizzazione di Produttori della pesca di Fasolari dell'Alto Adriatico per una degustazione a cura di Matteo Marangon, abbinata alla cocktail session di Lorenzo Tonni.

Alle 12:00, degustazione di Mozzarella di Bufala Campana con cocktail in abbinamento a cura di Lorenzo Tonni (Dal Medico – Piazza Erbe). Alle 13:00 un incontro tecnico in collaborazione con Condifesa TVB dedicato ai costi di gestione del vigneto. Chiude la giornata, alle 14:00, una degustazione guidata che ripercorre la vita del Prosecco DOC dal vino base alla

bollicina.

Cin Cin Verona: il fuori salone firmato Prosecco DOC

“Cin Cin Verona” è il progetto editoriale firmato dal Consorzio con Tuorlo: una guida che mappa 16 locali della città selezionati per la qualità della loro proposta di mixology, dove è possibile degustare cocktail Limited Edition realizzati con le etichette Prosecco DOC. Ogni giorno in fiera, uno dei bartender della guida presenterà il proprio signature cocktail, portando l'eccellenza della miscelazione di qualità direttamente al Prosecco DOC Theatre.

Eccellenze agroalimentari in abbinamento

Per tutta la durata della manifestazione il Prosecco DOC Theatre ospiterà cooking show e masterclass, gratuiti e fino ad esaurimento posti, in collaborazione con i partner dell'agroalimentare d'eccellenza: Consorzio del Prosciutto di San Daniele DOP, Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna IGP, Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio DOP, Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP, Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP, Consorzio Tutela Grana Padano DOP, Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP, Organizzazione di Produttori della pesca di Fasolari dell'Alto Adriatico.

Punti chiave

1. **667 milioni di bottiglie imbottigliate nel 2025**, con l'82% destinato ai mercati internazionali e una crescita globale del +2,3%.

2. **USA primo mercato con +23,3%, Francia sorprende al terzo posto** per la prima volta con +19,8%.
3. **Mercati emergenti in forte ascesa:** Ucraina +32,2%, Romania +25% e Grecia +20,5% confermano la strategia di diversificazione.
4. **Sostenibilità e ricerca al centro del programma,** con focus su TEA, low alcohol e consumo consapevole in collaborazione con Wine in Moderation.
5. **Quattro giorni di eventi tra dati, sport olimpici, comunicazione e territorio** al Prosecco DOC Theatre di Vinitaly.