

# La grande vetrina del vino italiano: VitignoItalia 2025

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Maggio 2025



*VitignoItalia 2025 ha celebrato l'eccellenza del vino italiano alla Stazione Marittima di Napoli, coinvolgendo 250 aziende e 12.000 visitatori. L'evento ha visto la partecipazione di 30 buyer internazionali e un ricco programma di masterclass e incontri, riflettendo le potenzialità dei territori vitivinicoli italiani e le nuove sfide del settore.*

Si è chiusa con successo la tre giorni dedicata all'eccellenza del vino italiano. Anche quest'anno VitignoItalia ha reso la Stazione Marittima di Napoli palcoscenico rappresentativo del vino d'eccellenza con un percorso di degustazione che ha abbracciato tutto lo Stivale. Dai produttori e i Consorzi campani, alle realtà enologiche più apprezzate di tutto il Paese, per oltre 250 aziende che hanno attratto 12.000 visitatori, tra appassionati e operatori del settore. Un

pubblico selezionato che, oltre all'interesse riscontrato dalle cantine, ha mostrato grande partecipazione alle decine di incontri in programma, occasioni per approfondire i terroir e i vini più interessanti delle diverse regioni, tra il dialogo con i produttori e verticali di diverse annate.

“Un’edizione dinamica, capace di coinvolgere e appassionare sia il grande pubblico che gli addetti ai lavori, lasciandoci più che ottimisti in vista della prossima edizione che sarà la ventesima e che festeggeremo con un evento ricco di sorprese e novità – sottolinea **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Anche quest’anno abbiamo dato particolare risalto alle cantine della nostra regione, sempre più al centro dei riflettori internazionali; ma come sempre VitignoItalia ha dato il giusto spazio a tutte realtà del vino italiano. Ci teniamo a ringraziare UniCredit che, anche questa volta, ci ha fornito un preziosissimo supporto e l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania. Un ringraziamento speciale va a ICE che, anno dopo anno, permette alla nostra realtà di crescere a livello internazionale, grazie alla selezione di un gruppo di grandi professionisti”.

Di particolare rilievo, infatti, la presenza dei 30 buyer provenienti dall’Europa e dal mondo, protagonisti di incontri con le aziende, sia all’interno che fuori della manifestazione. Questa volta infatti, l’educational tour, che ogni anno vede la scoperta delle aree vitivinicole più interessanti della Campania, ha avuto luogo tra le cantine dell’Irpinia-Sannio. Un’occasione che ha coniugato il lato business alla valorizzazione territoriale, proiettando le eccellenze campane su scala globale. Non da meno il programma di masterclass della tre giorni che ha permesso di tracciare un vero e

proprio atlante del vino italiano, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, passando per i grandi territori enologici e nuove realtà tutte da scoprire.

Un ricco calendario che ha dato la possibilità di conoscere le

storie dei produttori e dei loro vini e, al tempo stesso, di approfondire e riflettere su importanti tematiche del settore attraverso occasioni di networking tra professionisti provenienti da vari ambiti. Dal rapporto tra il vino e la realtà virtuale, all'importanza dell'esperienza sensoriale integrando la degustazione con i cinque sensi, a temi quali la sostenibilità, il climate change e le prospettive future del settore. Il tutto per un evento che, edizione dopo edizione, si sta confermando una piattaforma strategica per la promozione del vino italiano e un punto di riferimento per cantine, operatori e appassionati provenienti da tutta la Penisola.

---

## **Punti chiave**

- **VitignoItalia 2025 ha visto la partecipazione di oltre 250 cantine e 12.000 visitatori.**
- **Un focus particolare è stato dedicato alle cantine campane, in particolare quelle di Irpinia-Sannio.**
- **L'evento ha proposto masterclass che hanno esplorato il panorama vitivinicolo dall'Italia del Friuli alla Sicilia.**
- **30 buyer internazionali hanno partecipato a sessioni di networking e tour educational sul territorio.**
- **Il programma ha trattato temi come sostenibilità, climate change e esperienza sensoriale integrata.**