

# Wine Next 2024: la fiera di Padova chiude con oltre 3.500 operatori Horeca tra affari e degustazioni

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Settembre 2024



La quarta edizione di Wine Next 2024 si è conclusa a Padova, accogliendo oltre 3.500 operatori del settore Horeca. Con 150 espositori, tra cantine di eccellenza e distillerie internazionali, l'evento ha offerto degustazioni e affari, arricchiti da 13 masterclass tenute da esperti del settore. L'evento si è affermato come un punto di riferimento per il vino e i spirits, con un focus su innovazione e alta qualità.

Alla Fiera di Padova si chiude con più di 3.500 operatori qualificati provenienti in maggioranza dal Triveneto la due giorni di contrattazioni e degustazioni **Wine Next**, quarta

edizione di quello che è l'unico evento italiano a tema vino e spirits realizzato per i soli professionisti del settore Horeca e organizzato da Fiera di Padova e Team Veneto degli **Agenti Wine and Spirits** in un padiglione a ingresso gratuito.

Gli operatori hanno potuto rapportarsi direttamente con 150 espositori tra i quali c'erano le cantine più prestigiose d'Italia, produttori dell'eccellenza vinicola nazionale, presenti anche con vini pluri premiati. Degustazioni e affari hanno caratterizzato l'incontro che ha contato per la prima volta anche su 13 Masterclass.

A tenere le lezioni sono stati:

- **Joe Bastianich**, il celebre ristoratore newyorkese di origine istriana
- **Wolfgang Kloz**, direttore commerciale della *Cantina Tramin*
- **Francesco Montresor**, titolare di *Ottella*
- **Nicola Frasson**, curatore Guida "Vini d'Italia" Gambero Rosso
- **Giampaolo Speri** di Speri Viticoltori
- **Antonio Guerra**, direttore vendite *Compagnia del Vino*
- **Andrea Posani**, Brand Ambassador Curatolo Arini
- **Maurizio Caria**, capo barman del *Pedrocchi di Padova*
- **Luca Purelli**, sommelier professionista ed esperto di vini italiani e internazionali
- **Daniele Balan**, titolare della distribuzione *Balan* e **Manuel Marconato** Wine Specialist della stessa azienda
- **Alberto Lupetti**, giornalista di settore
- **Pietro Ratti**, proprietario dell'omonima cantina
- **Nicola Giacomazzo**, bar supervisor di The St. Regis Venice

Oltre che per cantine di altissimo livello, **Wine Next 2024** è

stata vetrina per una ventina tra distillerie e distributori di champagne e spirits di tutto il mondo, che hanno avuto a disposizione un bancone bar con due barman professionisti dell'associazione Aibes alle prese con i cocktails. La 4<sup>a</sup> edizione è stata poi arricchita dalla presenza di Ho.re.tec, preview di espositori di food, attrezzature e servizi dedicati al mondo della ristorazione: dai prodotti tecnici ai materiali di reception, inclusa la società che mette in connessione digitalmente tutte le componenti Horeca (dal punto vendita al distributore, dagli agenti all'industria).

Leggi anche: [Berni, le sfide della distribuzione di vino?](#)  
[Frammentazione Horeca e gestione dati](#)

“Il successo di questa edizione di Wine Next – commenta **Nicola Rossi** presidente di Padova Hall – ha dimostrato una grande attenzione degli operatori professionali e degli opinion leaders per i prodotti enologici e per quelli collegati al loro contesto di alta gamma, capaci di tenere alto nel mondo la fama del Made in Italy e l'apprezzamento per le nostre aziende che guidano il mercato internazionale. Essere presenti alla Fiera di Padova con vini, spirit e per la prima volta con una selezione dell'edizione 2025 di Ho.re.tec (prodotti e attrezzature per il settore Horeca) ha qualificato un'offerta unica nel suo genere nel panorama fieristico nazionale, grazie al B2B e alle Masterclass offerte gratuitamente ai partecipanti. Questo e i significativi contatti avvenuti nelle due giornate, hanno dimostrato che l'impegno della Fiera di Padova sta andando nella direzione giusta, guardando verso innovazione, sostenibilità e sviluppo delle economie di settore. Stiamo crescendo anche grazie al Centro Congressi che è tra i più belli e funzionali d'Italia e a nuovi criteri fieristici e di specializzazione delle proposte”.

Tra i tanti assaggi di vini – tra cui i pluri premiati Amarone classico di Speri, l'Ornellaia di Tenuta dell'Ornellaia, il Cabochon di Monterossa, il Colore di Bibi

Graetz, il Nature di Monsupello o il Vermentino Solo sole di Poggio al Tesoro – anche l'anteprima delle etichette di due nuovi aperitivi padovani (annunciato il proseguimento della serie) disegnate dallo Street artist padovano **Tony Gallo** intervenuto alla prima giornata.

---

## Punti chiave:

1. **Partecipazione massiccia:** Oltre 3.500 operatori qualificati del settore Horeca hanno preso parte all'evento.
2. **Espositori di qualità:** 150 cantine di eccellenza e una ventina di distillerie e distributori internazionali.
3. **Degustazioni e affari:** L'evento ha combinato opportunità di contrattazioni e degustazioni di vini e spirits di alto livello.
4. **Masterclass esclusive:** 13 masterclass gratuite con relatori di fama internazionale come Joe Bastianich e Pietro Ratti.
5. **Innovazione e crescita:** Focus su sostenibilità, innovazione e sviluppo economico del settore, confermato dal successo della manifestazione.