



“Wine in Venice”: una seconda edizione incredibile.

“Il red carpet del vino” cresce, si consolida e regala al mondo del vino un palcoscenico inimitabile: Venezia.

8 paesi stranieri coinvolti, 4.653 visitatori, 40 cantine presenti, 15 ore di masterclass, 4 Wine Talks, 2 nuovi format “Vive la France” e “La Masterclass dei Campioni”, 13 consorzi presenti.

Il mondo del vino, ha un palcoscenico unico ed è Venezia...un teatro dei sogni già pronto per la terza edizione dal 31 Gennaio al 3 Febbraio 2025.

Venezia, 5 febbraio 2024 – “Wine in Venice” cresce, si consolida e dopo solo dodici mesi diventa uno dei **Grandi Eventi della città di Venezia** che nel calendario cittadino “siede al fianco” del Festival del Cinema e del Salone Nautico...solo per citarne un paio.

È stato il primo grande evento ad aprire il nuovo anno 2024, l’unico dedicato al vino nella città lagunare, un festival iconico organizzato da: **Winetales, Beacon, The Media Company Store e Venezia Unica** insieme al media partner **“Il Gusto”** la verticale Food&Wine del gruppo Gedi.

I numeri della seconda edizione fanno riflettere sia operatori che addetti ai lavori, su quanto raccontare le storie dietro le etichette diventa sempre più centrale e su quanto sia fondamentale dare forza a valori come: **etica, innovazione e sostenibilità** ed infine su quanto consumatori ed operatori di settore hanno bisogno di approfondire le tematiche legate al patrimonio ampelografico Italiano.

E’ tempo di raccontare a pochi giorni dalla chiusura della seconda edizione, cosa è successo a Venezia, da quando la città del doge, ha accolto il mondo enoico con la sua inconfondibile ospitalità per **quattro giorni di kermesse** che è andata in scena dallo scorso 20 Gennaio nelle meravigliose sale della Scuola Grande della Misericordia.

Partiamo da un primo dato: **il pubblico** con una risposta incredibile, complice sicuramente un giorno in più di manifestazione, che cresce per presenze **con un bel +45% rispetto alla prima edizione** con **oltre 4.600 visitatori** che hanno popolato le aree della manifestazione e che sono arrivati a Venezia da tutte **le venti regioni italiane e da ben otto paesi stranieri tra cui gli Stati Uniti, Canada e Cile**, nutrita poi la delegazione di operatori di settore arrivati **dall’Inghilterra e dall’Asia**.

Sono stati **quattro giorni** pieni di appuntamenti che hanno avuto come protagonista **venti cantine** selezionate da una giuria internazionale di **diciassette esperti** tra i quali: **Gabriele Gorelli, Mattia Cianca, Lara De Luna, Flavio Dotta, Rosy Ursillo, Sara Roversi, Lara Loreti e gli chef Laura e Roberto Pintadu e Riccardo Sgarra** e tanti altri, tutti sotto l’attenta regia del **presidente di giuria Luca Ferrua, direttore del “Il Gusto”**.

Venti cantine che insieme alle venti vincitrici della prima edizione, hanno sfilato **lungo i duecento ventiquattro metri di tappeto rosso** stesi nelle maestose sale veneziane per dare luogo all’unico **red carpet del vino**. La discriminante, per la selezione delle cantine, è stata la realizzazione di progetti dedicati a: **Etica, Innovazione e Sostenibilità**.

Le cantine con il loro **modo “di fare vino”**, hanno rappresenteranno la propria regione, **un vero premio** al duro lavoro in vigna che ogni anno (per situazioni economiche e climatiche) diventa sempre di più eroico, **un vero premio perché non è stata richiesta nessuna quota di partecipazione alle cantine selezionate**.



Una delle **sette novità di questa seconda edizione** è stata l'introduzione della **Hall of Fame**, uno spazio dove le cantine vincitrici della prima edizione hanno esposto e fatto assaggiare i vini che hanno trionfato nell'edizione 2023 e dove nella prossima edizione troveremo **40 cantine che esporranno i propri prodotti per una vera e propria "parata di stelle" enoiche**.

La **seconda novità** di questa seconda edizione è stata l'introduzione del **"Mediakey Venice Award"** un premio realizzato in partnership con il **Gruppo Media Key** che ha celebrato i migliori progetti di marketing dedicati al mondo del food&beverage ed alla sostenibilità. Si sono alternati sul palco grandi campagne marketing realizzate da importanti multinazionali da TIM a Basf passando per San Pellegrino e Redbull.

Una bellissima sorpresa è stata la **"Cerimonia della consegna dei diplomi di AIS"** una memorabile attività quella dello scorso lunedì 22 gennaio, quando oltre 120 neo sommelier di AIS Veneto hanno ricevuto il celeberrimo **"Tastevin"** e sono stati insigniti con il diploma ufficiale da Sommelier.

Questa cerimonia è stata resa possibile grazie alla sinergia con **Gianpaolo Breda**, giudice della manifestazione e presidente di AIS Veneto che oltre a garantire con il suo team di sommelier la qualità nel bicchiere delle aziende selezionate, ha guidato con la sua squadra tutto il programma di masterclass.

La novità più apprezzata di questa seconda edizione è stata senza dubbio **"La Masterclass dei Campioni"** uno show nello show che ha inaugurato il programma 2024, condotta a quattro mani dagli ultimi due migliori sommelier eletti dall'Associazione Italiana Sommelier, ovvero **Alessandro Nigro Imperiale** (anno 2022) e **Cristian Maitan** neo miglior sommelier AIS dell'anno 2023. Solo sei etichette hanno avuto il privilegio di essere selezionate per una degustazione al buio nella quale i due giovani sommelier hanno stravolto le regole e coinvolto il pubblico con la loro incredibile **"freschezza"** riuscendo ad imporre uno stile di divulgazione adatta a tutti dai semplici appassionati ai grandi professionisti...una masterclass talmente apprezzata che farà il giro d'Italia insieme ai due giovani protagonisti del vino Italiano.

Itinerari di Vini è stata certamente un'altra novità interessante di questa edizione, un'intera parte del programma è stato dedicato infatti agli itinerari, a piedi o in battello, per andare alla scoperta della Venezia del vino, o almeno di quella residente fra calli e isolotti. Due i percorsi più apprezzati, quello all'isola di **Venissa** nella sua incantevole magia e quello a **San Francesco della vigna**, un vigneto urbano incredibile.

Alessandro Nigro Imperiale miglior Sommelier dell'anno per Gault&Millau, ha presentato in questa edizione un nuovo format **"Vive la France"**, un viaggio enoico nel patrimonio ampelografico d'Oltralpe.

Alessandro ha stupito tutti con una masterclass interamente dedicata alla scoperta di Champagne Serveaux Fils, una realtà di Passy sur Marne che da anni lavora per riportare in auge uno dei vitigni meno conosciuti di questo areale, il Meunier, il tutto con un approccio di particolare sensibilità alle necessità ambientali, che rendono questa cantina l'ospite perfetta per Wine in Venice.

Cuore pulsante di Wine in Venice si è confermato il calendario di **Masterclass** sono state **quindici le ore complessive** nei quattro giorni di manifestazione, tutte **"sold out"** con **oltre cento persone** presenti per ciascun appuntamento.

Masterclass che hanno coinvolto tredici consorzi con **Valpolicella** a fare gli onori di casa, ma tante partecipazioni di altre regioni e territori dalla **Val di Cembra** al **Lugana**, **dalle cantine dell'Oltrepò Pavese di Francesco Maggi** e **Bosco del Sasso all'eccellenza locale di Venissa**, fino ad arrivare a **Tenuta Planisium**, la cantina che ha accompagnato la nascita del **Winetales Club** per una masterclass di estremo successo condotta da **Ivan Vellucci**.

Un programma davvero fitto che nelle ultime due giornate ci ha riportato in Veneto con **Fiorotto** in abbinamento con il tradizionale **radicchio trevigiano** per proseguire con **Vinrà** e la sua selezione di Vini



sostenibili, **Vinrà è un azienda partner da due anni della manifestazione** che non solo ha eseguito una masterclass di grande impatto, ma ha fornito numeri tangibili e metriche di calcolo sulla sostenibilità da approfondire sempre di più nelle prossime edizioni della manifestazione.

Doppio finale imperdibile dello scorso martedì 23 gennaio: prima con **Ascovilo** che durante la giornata ha regalato un meraviglioso **walk around testing** con sette dei tredici consorzi lombardi che hanno animato l'ultima giornata con oltre 50 cantine presenti, raccontando le meravigliose realtà regionali dall'Oltrepò Pavese al Lugana dai Vini Mantovani fino alla piccola DOCG del Moscato di Scanzo.

Per concludere poi la giornata con il **Closing Party** il momento che ha celebrato la fine della seconda edizione di "Wine in Venice" realizzato nello spazio eventi del Brand Select del gruppo Montenegro. Un incontro incredibile tra due realtà venete come **Select e Valdo Spumanti** per creare il cocktail Italiano per eccellenza lo Spritz composto dal venezianissimo SELECT mixato con la prestigiosa Cuvée di BOJ di Valdo e l'esclusivo Metodo Classico Valdobbiadene DOCG Numero 10. Il party è stato impreziosito da **Lino Marchese**, head of Oriental Bar & Bistrot, Metropole Hotel Venezia, personaggio empatico che è entrato in scena con la sua abilità e professionalità.

Masterclass, degustazioni ed eventi sono stati intervallati nei quattro giorni da quattro **Winetalks** che hanno fatto ruotare sul palco ospiti di assoluto rilievo per trattare temi di attualità e parlare di futuro del comparto enoico. Talks moderati dalla redazione di "Il Gusto" e **trasmessi live sul portare di Repubblica.it** nella sezione dedicata a "Il Gusto" per una visibilità nazionale ed internazionale.

La kermesse Veneziana sta diventando sempre di più il palcoscenico iconico del vino Italiano, una vetrina irrinunciabile come dimostra la scelta della **Regione Piemonte** di presentare "**Alto Piemonte Gran Monferrato regione europea del vino 2024**" sul palcoscenico di Wine in Venice in un talk dedicato e moderato da **Luca Ferrua**.

Tutto concluso? Assolutamente no!

La manifestazione non finisce qui, siamo lieti di annunciare un accordo con il Consorzio degli albergatori Veneziani di **ConCAVe**, società consortile costituita nel 2011 da storiche aziende alberghiere veneziane. Concave è il primo gruppo d'acquisto per gli hotels di Venezia con circa cinquanta strutture aderenti. Nelle prossime settimane annunceremo i dettagli del progetto "**Selection Wine in Venice**" per far vivere nel cuore di Venezia "Wine in Venice" per 365 giorni all'anno grazie a selezioni enoiche ed esperienze esclusive per un percorso che ci porterà dritti al prossimo **31 Gennaio 2025 quando si stenderanno di nuovo i tappeti rossi ed andrà in scena la terza edizione di Wine in Venice**.

SAVE THE DATE : Dal 31 Gennaio 2025 al 3 Febbraio 2025.



VIDEO WINE IN VENICE 2024: <https://www.youtube.com/watch?v=u6e7GxsMrRQ>

LINK IMMAGINI: <https://we.tl/t-FW4VYFUD5y>

Per informazioni

Ufficio Stampa & PR – press@wineinvenice.com

PR MANAGER Elisa Pesco ep@winetalesmagazine.com

WEBSITE: wineinvenice.com

IG: [wineinvenice_official](#)

FB: [wineinvenice_official](#)