

11/04/2024

<https://spiritoautoctono.com/2024/04/11/vinality-finestra-sulluniverso-ad-alta-gradazione/>



Vademecum per vivere la manifestazione veronese con un focus sugli spirits, tra produttori da conoscere ed eventi da non perdere. Tutte le iniziative targate Spirito Autoctono.

4.

000 aziende e 100.000 metri quadrati di superficie espositiva per 1.200 top buyer e circa 30.000 operatori internazionali attesi da 140 Paesi. Sono i numeri che fotografano la 56esima edizione di Vinality, il salone internazionale dedicato al vino che torna a Verona da domenica 14 a mercoledì 17 aprile.

Un appuntamento immancabile per operatori e appassionati, che ormai da tempo affianca al vino una serie di focus e approfondimenti sul mondo degli spirits. E lo fa non solo attraverso Vinality Mixology, lo spazio dedicato al bere miscelato che al 2° piano di Palaexpo accoglierà i visitatori con una drink list creata ad hoc e un programma di masterclass a tema, ma anche con il coinvolgimento di alcuni dei protagonisti del settore. Tra questi, la redazione di **Spirito Autoctono**, presente in fiera con un denso calendario di appuntamenti in diversi spazi della manifestazione.



Il pubblico di Vinitaly

L'AREA PROSECCO DOC

Si parte con il **"Prosecco DOC Sparkling Drink Bar"** by Spirito Autoctono Magazine. Tutte le giornate della kermesse dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 15.30 alle 18.00 proporrà esclusive ricette cocktail a base Prosecco DOC, preparate dal bartender **Gianmaria Ciardulli** in collaborazione con **Silvio Carta** e il gruppo Caffo.

Martedì 16 aprile (dalle ore 13.00 alle 14.00) appuntamento con **#PROSECCODOCSPARKLINGDRINK** l'**Aperitivo all'italiana**, una degustazione dedicata alla grande tradizione dell'Aperitivo dal titolo *"Dal dopoguerra al boom economico, fino all'Italia contemporanea il racconto dell'Aperitivo all'italiana"*. Realizzata in collaborazione con **Silvio Carta**, l'evento è a cura di **Francesco Bruno Fadda** e **Gian Maria Ciardulli**, direttore e ambassador di Spirito Autoctono.



I drink preparati nell'area Prosecco Doc nell'edizione 2023

Mercoledì 17 Aprile, dalle ore 15.00 alle 16.00, spazio a **"#PROSECCODOCSPARKLINGDRINK, prendiamola con leggerezza"**, tasting dedicato agli sparkling drink sul tema *"Profumato, colorato, leggero! Il successo travolgente degli sparkling drink, un vero fenomeno di massa"*, realizzato in collaborazione con **Gruppo Caffo** e a cura di **Francesco Bruno Fadda** e **Gian Maria Ciardulli** di Spirito Autoctono.

AREA RASTAL PAD. F ENOLITECH STAND B10

A sigillo della ormai storica partnership tra **Spirito Autoctono** e **Rastal**, lunedì 15 aprile (ore 16.00), nell'area Rastal sarà la volta dell'incontro a tema *"La comunicazione del prodotto: dal genio di Depero agli studi di Neuroscienza, lo storytelling e l'arte di farne a meno"*, moderato da **Francesco Bruno Fadda**.

AREA CLUB AMICI DEL TOSCANO

A Vinitaly proseguiranno anche gli appuntamenti di **Spirito Autoctono** in collaborazione con il **Club Amici del Toscano**. Tutti gli eventi sono riservati ai maggiori di 18 anni e ai soci del Club Amici del Toscano con iscrizione gratuita sul posto.

Domenica 14 Aprile (12.00 – 13.00): il sigaro TOSCANO® Extravecchio e Spirito Autoctono Magazine presentano **Gin&Tonic con il Barmaster di Bonaventura Maschio**, in abbinamento alle pizze della Master Istruttrice della Scuola Italiana Pizzaioli **Petra Antolini**.

Lunedì 15 aprile (ore 17.00): il sigaro TOSCANO® Originale 1891 e Spirito Autoctono Magazine presentano **ARTE Limited Edition 04 whisky di Puni Distillery** e il cioccolato di **Ciocomiti**.

Martedì 16 aprile (ore 11.00): Il sigaro TOSCANO® 1492 Anno Domini e Spirito Autoctono Magazine presentano il **London Dry Gin della distilleria siciliana Giovi**, in abbinamento alle pizze della Master Istruttrice della Scuola Italiana Pizzaioli **Petra Antolini** e alla Mozzarella di Bufala Campana DOP 'affumicata' al Kentucky in collaborazione con il **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala**.

Mercoledì 17 aprile (ore 12:00): Il sigaro TOSCANO® Antico e Spirito Autoctono Magazine presentano **Gin&Tonic con ME GIN di M Zero Sea Lab**. In abbinamento le pizze della Master Istruttrice della Scuola Italiana Pizzaioli **Petra Antolini**.



Il pubblico presente lo scorso anno nell'area Prosecco Doc

AREA CALABRIA – PAD.12

Mercoledì 17 aprile (ore 11.30) omaggio alla liquoristica calabrese con l'incontro dal titolo “*Spiriti Calabri*”, condotto da Francesco Bruno Fadda con alcune aziende di riferimento quali Caffo; Infusi di Calabria; Juvat; Kephas; La Spina Santa; Liquorificio Sila; Mpigliatti; Perla di Calabria; Qual'Italy e Rupes.

GLI SPIRITS PRESENTI IN FIERA

Se da un lato l'area Mixology si animerà con eventi, assaggi e nuovi ingressi – tra cui anche quello di **Italspirits**, per la prima volta a Vinitaly con i prodotti **ITALICUS** e **SAVOIA Vino Aperitivo** (qui la nostra scheda prodotto) – come ogni anno, saranno tanti i produttori di distillati e infusi alcolici che collocheranno il proprio stand nei padiglioni regionali.

Ecco allora che **Spirito Autoctono** propone ancora una volta la propria mappa spiritosa, per districarsi tra la folla, gli interminabili elenchi espositori e gli stand del vino.

Oltre alle distillerie e ai liquorifici, elencati qui sotto in ordine alfabetico, si segnala la presenza dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino che, al Pad. 3 Stand D1, condivide lo spazio con il Consorzio Vini del Trentino.

Elena Spirits (Cascina Penna-Currado) – Pad. 10 Stand N3