

11/04/2024

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



The background image shows a large, modern exhibition stand for Vinitaly. The stand has a dark green base and purple structural elements. The text "APERTURA / NUMERI DI SPIRITO" is visible at the top left of the stand. The main title "VINITALY, FINESTRA SULL'UNIVERSO AD ALTA GRADAZIONE" is prominently displayed in large white letters across the center of the stand.

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 Vinitaly, 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 Vinitaly 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 travolcente 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 prosegiranno 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; Mpigliaiti; 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