vinòforum®

Report

2026



Partner istituzionali

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

REGIONE LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Camera di Commercio Roma

ROMA

ama

Zètema progetto cultura

CALABRIA STRAORDINARIA

REGIONE CALABRIA

ARSAC
Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

CONSORZIO TUTELA DOC FRIULI VENEZIA GIULIA

TÍNTILIA DOC

REGIONE MARCHE

Strategia Aree Interne

CITTÀ DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO

BIM TRONTO

Strada del BAROLO e grandi vini di LANGA

LE DONNE DEL VINO
DELEGAZIONE LAZIO

verona fiere
Trade shows & events since 1898

vinitaly AND THE CITY
VERONA IN WINE

alimentosdespaña

ZARA GOZA
City of Gastronomy

unesco

Andalucía

ARAGÓN turismo

RUTAS DEL VINO DE ARAGON

greater Madrid

VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

madrid
ENOTURISMO

GranCanaria

RUTA DEL VINO MONTILLA MORILES

RUTA DEL VINO CONDADO DE HUELVA

RUTA DEL VINO Y EL BRANDY MARCO DE JEREZ

Academia Madrileña de Gastronomía

COMUNE CITTÀ SANT'ANGELO
Medaglia d'argento al Merito Civile

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO unaprol

fondazione evooschool

VINI BUONI D'ITALIA

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

.italo

saba parcheggi

atac

AIS | Lazio

Partner

Dom Pérignon

KRUG CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

MOËT & CHANDON

Ruinart

MINUTY

MAISON GALOUPET CÔTES DE PROVENCE

Whispering Angel PROVENCE

La Molisana

acqua ORSINI BLACK & PLATINUM

ASSAGGIATORI PARMIGIANO REGGIANO APR

CAPUTO Il mulino di Napoli - 1924

GALLETTO VALLESPLUGA

Sorì DAL CUORE NATURALE DI ROCCAMONTINA

CIRIO 1856 Alta Cucina

PERRELLA NETWORK

ERDINGER BRAUHAUS BAYERN

FASTWEB + vodafone

EMBE MAIL BOXES ETC. #PeoplePossible

Partner tecnici

Media Partner

VINÒFORUM 2026

Una storia da raccontare.

Negli anni **Vinòforum** si è affermato come un marchio di qualità che ha **l'obiettivo di diffondere la conoscenza dei prodotti vitivinicoli e gastronomici**, dando vita e supportando un dialogo costante tra aziende, operatori del settore e consumatori finali.

Questo traguardo è stato raggiunto anche grazie alla fondamentale **collaborazione con le istituzioni del territorio,** che hanno supportato la spinta innovativa di Vinòforum, ma anche grazie alle aziende provenienti da tutto il territorio nazionale.

Vinòforum a Piazza di Siena è stato non solo un luogo unico per la promozione delle eccellenze del territorio e di tutto il **Made in Italy**, ma un appuntamento immancabile per chi vuole incrementare i propri canali commerciali e promuovere i propri prodotti e servizi ad un pubblico profilato.

L'edizione 2026 conferma Vinòforum come hub strategico per tutto il comparto di settore.



I NUMERI DEL 2026

7 GIORNI

oltre 19.000 OPERATORI COINVOLTI

3.200 VINI IN DEGUSTAZIONE

800 AZIENDE ESPOSITRICI

96.000 OPERATORI, GIORNALISTI, ESPERTI, WINE&FOOD LOVERS PARTECIPANTI

65 CHEF, PANIFICATORI, MAESTRI PIZZAIOLI, RISTORANTI INVITATI

110 DEGUSTAZIONI GUIDATE, MASTERCLASS, INCONTRI

70.940 SOCIAL FOLLOWER

245 EVENTI ORGANIZZATI DALLE AZIENDE PARTECIPANTI

ESPOSITORI

- **47%** AZIENDE VINICOLE NAZIONALI
- **10%** AGENZIE DI DISTRIBUZIONE E RAPPRESENTANZA
- **18%** AZIENDE GASTRONOMICHE
- **25%** AZIENDE EXTRASETTORE, ENTI, ISTITUZIONI

VISITATORI

- **20%** OPERATORI DEL SETTORE
- **42%** WINE&FOOD LOVERS
- **22%** STAMPA E OPINION LEADER
- **17%** PUBBLICO INTERNAZIONALE

DIGITAL INSIGHT

OLTRE 1,5 MILIONI DI PERSONE RAGGIUNTE

1.149.000 INTERAZIONI CON CONTENUTI FB E IG

45 DIGITAL CREATOR COINVOLTI



FOCUS ON 2026

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

A Vinòforum 2026, il MASAF ha firmato la **Welcome Buyers&Press Area**, ovvero lo spazio che ha accolto tutti gli espositori, operatori food&beverage, giornalisti e invitati prima dell'accesso all'evento.

Il fine è stato unico, ovvero quello di promuovere il supporto alla valorizzazione enologica e gastronomica nazionale e allo stesso tempo rafforzare al pubblico la comunicazione della cucina italiana come patrimonio UNESCO.

Il MASAF ha inoltre presenziato tutti gli spazi interni dedicati alla Cucina italiana, alla pizza e alla ristorazione.





CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Dire "è buono" non basta

Il Parmigiano Reggiano ha scelto Vinòforum per presentare il primo Corso di Assaggiatore Ufficiale di Parmigiano a Roma.
Sette giorni di degustazioni e abbinamenti guidati con grandi vini hanno dimostrato come tre soli ingredienti naturali – latte, sale e caglio – possano trasformarsi in un'icona gastronomica globale.
L'eccellenza del Parmigiano Reggiano è stata protagonista del Wine Theatre di Vinòforum 2026.



REGIONE LAZIO ARSIAL

Banchi d'assaggio, masterclass e blind tasting con i migliori vini del Lazio

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio e l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio hanno portato a Piazza di Siena le grandi eccellenze del patrimonio agroalimentare ed enologico del territorio, attraverso la creazione di un calendario di attività rivolte ad operatori e pubblico di appassionati.

21 AZIENDE COINVOLTE NEI BANCHI D'ASSAGGIO

4 MASTERCLASS GUIDATE DALLA FIS E DEDICATE AL PUBBLICO DI BUYER E WINE LOVERS

IL LAZIO DEI GRANDI VINI SFIDA L'ECCELLENZA MONDIALE:

08.09 IL POUILLY-FUMÉ AOC DI PASCAL JOLIVET
09.09 → IL SAN LEONARDO DI TENUTA SAN LEONARDO
11.09 → IL CERVARO DELLA SALA DI CASTELLO DELLA SALA
11.09 → IL BOLGHERI SASSICAIA DI TENUTA SAN GUIDO









ROMA CAPITALE ZÈTEMA

Show cooking, degustazioni guidate, incontri sulla sostenibilità

L'Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale, insieme a Zètema ha realizzato un calendario di appuntamenti che mette in evidenza le eccellenze della Capitale, con l'obiettivo di costruire sinergie che rafforzino l'immagine della città, mettendo al centro la sostenibilità e il potenziale della filiera corta.

- SHOW COOKING CON GLI CHEF DI ROMA
- DEGUSTAZIONI GUIDATE DELL'OLIO DI ROMA
- DEGUSTAZIONI GUIDATE SULL'ARTE DEL FORMAGGIO







AMA

Il vetro è verde, il green è AMA

Si rinnova il successo per la seconda partnership tra Vinòforum e AMA che durante la manifestazione ha rafforzato il proprio impegno nella promozione della raccolta differenziata del vetro.
I cittadini e gli operatori del settore hanno potuto partecipare a quiz interattivi dedicati alle buone pratiche di riciclo.

L'iniziativa è stata accompagnata dalla distribuzione di materiali informativi, gadget sostenibili e del Kit della Sostenibilità, con l'obiettivo di incentivare comportamenti sempre più responsabili e attenti all'ambiente.



CALABRIA STRAORDINARIA

L'ARSAC porta a Roma le eccellenze della Regione Calabria

Grande successo per lo spazio della Regione Calabria a Vinòforum 2026. Un calendario di attività volte alla promozione di tutto il comparto vitivinicolo regionale.

Numerose etichette in degustazione ai banchi d'assaggio, masterclass guidate e piatti della tradizione abbinati ai vini che hanno raccontato la storia di un territorio vocato da sempre all'enogastronomia.





REGIONE MARCHE

La Regione Marche è stata protagonista di Vinòforum 2026 con la partecipazione dell'**Unione Montana del Tronto e Valfluvione, del Comune di San Benedetto del Tronto e del Consorzio di Tutela Vini Piceni**.

Un calendario di attività volte alla promozione di tutto il comparto vitivinicolo regionale e delle eccellenze gastronomiche firmate Fritto Misto.

Il risultato è stato un racconto delle Marche autentico e conviviale, che ha unito vino, cucina e identità dei borghi in un'unica esperienza.



ZÈTEMA

Roma, Turismo, Enoturismo, Cultura

Vinòforum si consacra come l'evento ufficiale di Roma Capitale dedicato al vino, valorizzando le eccellenze enologiche e gastronomiche del Lazio e dell'Italia, promuovendo il territorio e consolidando Roma come capitale internazionale del gusto.

La collaborazione con Zètema ha voluto rafforzare l'identità di Roma come centro strategico del settore enogastronomico, fonte di turismo e cultura.





CASA BAROLO

Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa

Il Barolo si riconferma protagonista a Vinòforum, grazie all'attività svolta dalla Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa.
Casa Barolo ha nuovamente aperto le sue porte a tutti gli appassionati e wine addicted.

Grande successo per il calendario di grandi degustazioni e masterclass tenute da rinomati esperti dei territori di Langa, uno dei diamanti della produzione enologica nazionale.



DOC FRIULI

A Vinòforum 2026, il Consorzio ha avuto un successo straordinario presso il pubblico di operatori e grandi degustatori. L'obiettivo è tutelare e promuovere la più recente tra le Denominazioni regionali, nonché contribuire a valorizzare il territorio e il lavoro delle cantine.



UNAPROL FONDAZIONE EVOOSCHOOL

La scuola dell'Olio EVO

Anche per l'edizione 2026, Vinòforum rinnova l'attenzione all'olio extravergine di oliva tracciato, da sempre uno dei simboli del Made in Italy nel Mondo.

Unaprol e Fondazione EvooSchool e i loro partner sono stati protagonisti di una nuova comunicazione dell'olio extravergine d'eccellenza tracciato, sensibilizzando i consumatori attraverso masterclass dedicate alla degustazione dell'olio, alla qualità e alla sicurezza della filiera produttiva, all'attenzione al territorio e alla biodiversità.





ENTE TURISMO SPAGNOLO

Turespaña
Andalucía
Comunidad De Madrid
Gran Canaria
Turismo De Aragón
Zaragoza

Vinòforum è stata la grande casa di tutti gli amanti del vino di qualità non solo di quello italiano, ma anche delle grandi eccellenze di molti altri Paesi.

Grande successo, per il secondo anno, per il calendario di degustazioni interamente dedicato ai vini della Spagna che, come l'Italia, può vantare un patrimonio enologico ricco e variegato, con
ben 96 denominazioni di origine e alcune tra le regioni vitivinicole più rinomate al mondo.



HOUSE OF VERONAFIERE

Con l'edizione 2026 si sviluppa la collaborazione tra Vinòforum e Veronafiere, con un obiettivo comune: dare al comparto vitivinicolo italiano una voce più forte e coesa.
Una partnership strutturata per affrontare le sfide attuali e accompagnare il settore in una nuova fase di sviluppo.
A Piazza di Siena ha debuttato la House of Veronafiere: una lounge in cui operatori e buyer hanno dialogato e si sono confrontati sulle sfide del futuro.



REGIONE ABRUZZO COMUNE DI CITTÀ SANT'ANGELO

Per la prima volta la Regione Abruzzo ha partecipato a Vinòforum con il Comune di Città Sant'Angelo, Borgo tra i più belli d'Italia. L'obiettivo è stato quello di promuovere il territorio per far conoscere il patrimonio enogastronomico angolano e abruzzese e di incrementare l'incoming turistico verso una destinazione dall'importante valore paesaggistico e ricettivo.





WINE THEATRE AIS

Grandi degustazioni, un unico calendario

Per il 2026, Vinòforum rinnova l'impegno a costruire un calendario di eventi significativi e di grande valore culturale e formativo.

All'interno del WINE THEATRE, hanno preso vita le immancabili Wine Top Tasting organizzate in collaborazione con l'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LAZIO.

7 sere per grandi degustazioni che hanno avuto come attori principali i territori enologici più vocati, le case del vino più prestigiose e le etichette più rappresentative, raccontate dai maestri sommelier e degustatori.

07.09 → SFUMATURE DI SANGIOVESE E NON SOLO
→ IL PINOT NERO SECONDO PHILIPPE PACALET

08.09 → VERTICALE CHIANTI CLASSICO RISERVA CARPINETO
→ CHAMPAGNE: TERROIR E STILI, IN ABBINAMENTO A GRANDI STAGIONATURE DI PARMIGIANO REGGIANO

11.09 → L'ARTE DELLE BOLLICINE. VIAGGIO NEL MONDO DELLO CHAMPAGNE
→ SUDAFRICA NEL CALICE: ALLA SCOPERTA DI CHENIN BLANC E PINOTAGE, IN ABBINAMENTO A GRANDI STAGIONATURE DI PARMIGIANO REGGIANO

12.09 → DERTHONA: UN VIAGGIO NEL TEMPO E NELL'ANIMA DI UN TERRITORIO
→ SAKE: NUOVE PROSPETTIVE NEL CALICE

13.09 → DUE RIVE, UN CALICE: ALSAZIA E MOSELLA A CONFRONTO
→ TRA LE COLLINE DI COL VETORAZ







BUSINESS LOUNGE

Uno spazio esclusivo per le aziende

A Vinòforum 2026, lo spazio dedicato alle relazioni di altro profilo.

La Business Lounge ha offertto alle aziende di organizzare eventi business oriented per accogliere clienti nuovi e fidelizzare quelli già acquisiti.
Un vero e proprio luogo dove costruire conversazioni, rafforzare partnership e presentare il proprio brand in un contesto di assoluta qualità.

Per 7 giorni, la Business Lounge ha ospitato distributori e importatori, Consorzi, Progetti di formazione sul mondo dei vini naturali.



CLUB AMICI DEL TOSCANO

Gli amanti del Sigaro Made in Italy sono entrati nel "Salotto del Toscano" e hanno potuto partecipare agli incontri dedicati alle tecniche di degustazione dei migliori sigari italiani in abbinamento alle etichette vitivinicole nazionali.

Ad accogliere gli ospiti, un motorhome allestito con tutti i comfort per degustazioni guidate d'eccezione.



GEORGIA

La partecipazione della Georgia a Vinòforum è stata un viaggio tra tradizione, territorio e autenticità.

Ogni sera numerosi appuntamenti di degustazione dei vini delle principali aziende del territorio, hanno raccontato ad operatori e pubblico la "culla del vino".



VINI BUONI D'ITALIA

Enoteca Italia

Da oltre 6 anni, Vini Buoni d'Italia ha stretto una partnership longeva e duratura con il brand Vinòforum, presenziando ai suoi eventi con spazi di degustazione dedicati al progetto Enoteca Italia.

Un calendario di masterclass guidate e incontri che anche in questa edizione hanno ricevuto grande apprezzamento presso il pubblico di operatori e appassionati.



FIS ITALIA

La Fondazione Italiana Sommelier partecipa a Vinòforum 2026, firmando un grande calendario di degustazioni, masterclass e incontri dedicati ad appassionati ed esperti.
L'obiettivo è unico, educare alla cultura del vino, dell'olio e della terra.





MOËT HENNESSY ITALIA

Vip Lounge

Anche per il 2026 la Vip Lounge di Vinòforum è stata firmata dal Gruppo MOËT HENNESSY ITALIA, che per questa edizione ha creato due spazi di grande prestigio.

Il primo firmato dagli champagne VEUVE CLICQUOT, MOËT&CHANDON, RUINART; il secondo, firmato dal mondo Rosé de Provence, la cui intrigante interpretazione enologica è stata affidata alle tre iconiche Maison: CHÂTEAU D'ESCLANS, MINUTY E CHÂTEAU GALOUPET.

Gli spazi, esclusivamente ad accesso riservato, nei 7 giorni di manifestazione hanno accolto chef, giornalisti e top clients dell'evento; oltre che incontri di grande rilevanza che hanno visto la partecipazione di rappresentanti delle più importanti Istituzioni con sede a Roma.









GOCCE DI ECCELLENZA

Il progetto dedicato alla community di chef e bartender, firmato SIR

Per la quarta edizione, Sorgenti Italiane Regionali – il gruppo che riunisce **Acqua Orsini, Acqua Cerelia, Fonte de' Medici e Orsini Soda** – ha presentato Gocce di Eccellenza, il progetto che evolve per raccontare una nuova idea di eccellenza.
Chef e bartender selezionati hanno dato vita a un'esperienza che ha celebrato L'Eccellenza dell'Essenziale: ingredienti selezionati, gesti autentici e il valore delle relazioni.

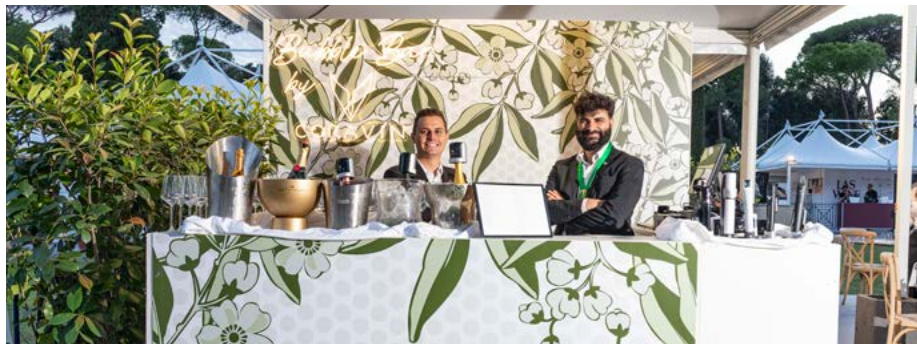
Un racconto in cui il territorio, la convivialità e la passione sono diventati protagonisti, dando vita a un percorso capace di valorizzare non solo ciò che viene servito, ma anche le persone, le collaborazioni e la cultura gastronomica che lo rendono possibile.



ANIMA RESTAURANT

The Rome Edition

A Vinòforum il gusto ha trionfato in ogni angolo anche grazie alla collaborazione con Anima Restaurant del The Rome Edition.
Un'area ristorativa unica nel suo genere, accessibile a tutti e prenotabile "anche dall'esterno" per degustare le proposte dello chef Antonio Gentile in abbinamento agli champagne Krug, Dom Pérignon, Ruinart, Veuve Clicquot e Moët & Chandon.



ORIGINI

Il gusto del Lazio, il racconto di un Territorio

Origini è stato il temporary restaurant dedicato all'eccellenza e alle produzioni enogastronomiche locali. Uno spazio pensato per trasformare i prodotti del Lazio in esperienza, attraverso un racconto che unisce cucina, territorio e identità.
Lo studio del menu è stato fatto con Arsial che sostiene e valorizza l'agricoltura laziale e ha concesso il proprio patrocinio all'iniziativa.



THE NIGHT DINNER

Con La Molisana, la cucina d'autore sul palcoscenico di Piazza di Siena

The Night Dinner si riconferma un grande successo.
7 cene realizzate in collaborazione con LA MOLISANA e il MASAF.
Cene a tu per tu con grandi piatti in abbinamento ai vini italiani ed internazionali selezionati.

Un'esperienza curata in ogni singolo dettaglio, grazie alla collaborazione con numerosi partner: gli arredi CAPPIELLO DESIGN, una mise en place firmata da PASABAHCE e PRATESI HOTEL DIVISION, ACQUA ORSINI e infine, tutte le attrezzature tecniche messe a disposizione degli chef da SMEG, UNOX, INFORMASISTEMI, TECNOHORECA e D'AGOSTINI LAB.

07.09 → GABRIEL COLLAZZO Ristorante Radici, Borgo La Chiaracia, Terni
08.09 → ROCCO DE SANTIS Ristorante Flora, Grand Hotel Flora, Roma
09.09 → SARA SCARSELLA Ristorante Sintesi, Ariccia
10.09 → DANILO MANCINI Ristorante Anavà, Roma
11.09 → GIAN MARCO BIANCHI Ristorante Al Madrigale, Tivoli
12.09 → STEFANO BARTOLUCCI Ristorante Rossodivino, Roma
13.09 → GIORDANO GIANFORCHETTI Yezi Restaurant, Roma









PIZZA D'AUTORE

La grande pizza firmata Mulino Caputo

Pizza d'Autore nasce per raccontare la pizza con la stessa cura, la stessa ricerca e la stessa dignità della grande cucina d'autore, a partire dalle materie prime che la rendono possibile.

Per sei sere, Mulino Caputo ha firmato un ciclo di cene evento affidate ad altrettanti grandi maestri pizzaioli, chiamati a raccontarsi non attraverso un impasto qualunque, ma con un vero e proprio menu degustazione in tre portate costruito interamente intorno alla pizza, in abbinamento alla birra ERDINGER.

Un'esperienza curata in ogni singolo dettaglio, grazie alla collaborazione con numerosi partner: una mise en place firmata da PASABAHCE e PRATESI HOTEL DIVISION, ACQUA ORSINI e infine, tutte le attrezzature tecniche messe a disposizione degli chef da SMEG, VALORIANI, FORNI UNOX, TECNOHORECA e D'AGOSTINI LAB.

07.09 → MARCO D'ELIA Gli Esposito Pizzeria, Salerno
08.09 → CARLO SAMMARCO Carlo Sammarco Pizzeria 2.0, Napoli
09.09 → CIRO TUTINO Pizzeria Bro, Napoli
10.09 → PINO CELIO Pizzeria Lucignolo Bella Pizza, Napoli
11.09 → GIOACCHINO D'URSO Pizzeria Pizza a Vico, Napoli
12.09 → ANTONIO TAFURI L'Antica Pizzeria Da Michele, Roma











TEMPORARY RESTAURANT

Roma: Radici e Futuro

Per sette giorni, 21 ristoranti di Roma e del Lazio hanno trasferito le loro cucine a Piazza di Siena, con oltre 40 ricette.
Tradizione, contaminazione, cucina contemporanea: la migliore ristorazione del territorio ha trovato ancora una volta il suo palcoscenico.





07.09 → DINO DE BELLIS L'Ozio Ristora
ANDREA SANGIULIANO Cafè Romano
MAURO DURANTE Al Posticino

08.09 → DAVIDE BUCCIONI Porto Osteria di Mare
ANDREA LATTANZI Taverna Flavia
ROCIO DEL CARMEN BARRETO PANTA Sapore Perù al Pigneto

09.09 → ALEX SAROS Avus Ristorante
ELVIO FERRELLI - LUANA LESCE Nuan Cucina di Mare
GIACOMO MESCHINI - MATTEO FORCELLA Osteria della Parola

10.09 → FRANKLIN GARCIA Garden Ristò
EDOARDO CONTI Gusta Ristorante
LORENZO CASALE Cantina Simonetti

11.09 → DAVIDE RIBATTI Terracotta Osteria con Brace
KOJI NAKAI Sando
EMANUELE MASTROIANNI Tacito

12.09 → GIANLUCA MARRELLA Osteria da Francesco
FABRIZIO CERVELLIERI Scambio Cucina Condivisa
GIUSEPPE GAGLIONE Longitude 12 Bistrot&Jardin

13.09 → MATTEO TACCINI - LUIGI SENESE Uma Roma
JACOPO TONI Mafè Osteria Moderna
MARCELLO ACQUARELLI Hostaria 100Celle



FOOD REVOLUTION

Tutte le filiere dell'eccellenza gastronomica italiana.
A Vinòforum 2026, i più appassionati hanno potuto disegnare il loro viaggio nel gusto.



LA MOLISANA

Punto di grande successo è stato il Temporary Restaurant che ha accolto migliaia di appassionati e presentato le migliori ricette italiane. Uno spazio dedicato alla pasta buona, italiana, prodotta attraverso una filiera controllata.
Gli chef APCI hanno cucinato i più gustosi formati di pasta firmati La Molisana abbinandoli a ricette rigorosamente italiane.



GALLETTO VALLESPLUGA

A firmare la filiera della carne bianca di Vinòforum 2026 è stato Galletto Vallespluga, marchio che da anni rappresenta l'eccellenza dell'allevamento italiano e la garanzia di una qualità riconosciuta.
Una proposta gastronomica pensata per esaltare il gusto autentico della carne in perfetto equilibrio con i vini in degustazione.



LA PIZZA DI ALLEGRÌO

A firmare la parte pizza di Vinòforum è stato Allegrìo, che ha portato a Villa Borghese la sua interpretazione di uno dei piatti più amati d'Italia: impasti curati, materie prime di qualità e un'attenzione alla lievitazione che fa la differenza in ogni morso.
Una proposta pensata per accompagnare i vini in degustazione, dimostrando come anche la pizza possa trovare il suo abbinamento perfetto.



SALUMERIA PACIOTTI

Paciotti è un'istituzione dal 1970 nel settore dei salumi e dei formaggi, selezionandoli con cura e mantenendone inalterate la freschezza e la bontà.
A Vinòforum, Paciotti, ha firmato un temporary restaurant d'eccezione per accompagnare il pubblico in un percorso di sapori e tradizioni all'insegna della più alta qualità italiana.



LOCANDA MARCHESANI

A firmare la filiera del pesce di Vinòforum è stata Locanda Marchesani con anni di esperienza nella cucina di mare e una selezione rigorosa della materia prima.
Ogni piatto nasce da un lavoro di ricerca sul pescato, tra ricette che raccontano la tradizione marinara e proposte pensate per accompagnare al meglio i calici in degustazione.

DOLCI & VINI DOLCI

Ogni grande cena merita il suo finale.
Per la prima volta Vinòforum ha dedicato uno spazio al fine pasto, riunendo tre mondi che meritano di essere raccontati insieme: la **pasticceria artigianale, il caffè e i vini dolci.**

Ogni sera, quattro realtà tra pastry chef, maestri gelatai e caffetteria hanno firmato le loro creazioni:
→ **LA CANNOLERIA SICILIANA**
→ **GELATERIA CREMILLA**
→ **BAP**
→ **GIMA CAFFÈ**



Accanto a loro, sei enoteche romane hanno curato una carta di vini dolci pensata per l'occasione:
→ **ENOTECA VITE**
→ **ENZOTECA**
→ **PUNTO ENOTECA**
→ **SOUL REBEL**
→**ENOTECA SEIDIVINO**
→**DOPPIAENNE**



Un epilogo di serata dedicato a una delle anime più affascinanti e meno raccontate dell'enologia, e un nuovo tassello nel percorso che porta Vinòforum oltre il calice.



COMUNICAZIONE

La campagna di comunicazione di Vinòforum 2026 ha preso in considerazione gli strumenti online e offline più importanti.

Oltre 350 sono stati gli articoli pubblicati dalle TESTATE giornalistiche di settore e non, centinaia di migliaia le VISUALIZZAZIONI SOCIAL relative alla manifestazione.

UFFICIO STAMPA

Vinòforum ha scelto un ufficio stampa specializzato f&b che si è occupato di diffondere i contenuti dell'evento sui maggiori quotidiani nazionali, sulle riviste di settore e sulla rete radio-televisiva.

MEDIA PARTNERSHIP

Con l'obiettivo di promuovere in maniera esponenziale tutti i contenuti della manifestazione, Vinòforum ha stretto collaborazioni e media partnership con le più importanti testate settoriali e non, in grado di raggiungere un vasto pubblico di appassionati, operatori, wine&food lover.

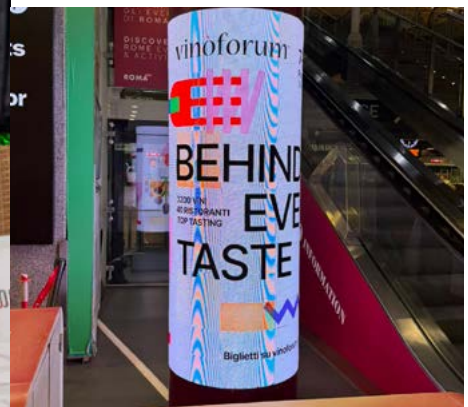




OUTDOOR

- → AFFISSIONI 3X2 IN POSIZIONI STRATEGICHE DI ROMA
- → AFFISSIONI 100X140 IN POSIZIONI STRATEGICHE DI ROMA GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON L'ASSESSORATO AI GRANDI EVENTI, SPORT, TURISMO E MODA - ROMA CAPITALE
- → MAXIRETRO BUS TURISTICI CENTRO DI ROMA
- → MAXIRETRO SHUTTLE AEROPORTO FIUMICINO - ROMA CENTRO
- → AFFISSIONI DIGITALI POSIZIONATE NELLE PRINCIPALI ZONE DI ROMA CENTRO
- → AFFISSIONI DIGITALI ALL'INTERNO DI ROMA TERMINI







WEB&SOCIAL ACTIVITY

- È stata attivata una campagna di posizionamento sui principali portali di informazione settoriale e non al fine di promuovere la manifestazione su tutto il territorio nazionale.
- Al fine di rafforzare la dimensione viral in rete di Vinòforum, è stata attivata una campagna promozionale sui principali canali social e pianificata un'attività "live social" che ha promosso day by day gli eventi e i protagonisti di questa edizione.
- Vinòforum ha organizzato un calendario di "tour" dedicati ai principali food&wine blogger che così hanno potuto vivere dall'interno le varie fasi della manifestazione.
  La loro partecipazione attiva ha permesso di valorizzare maggiormente il brand Vinòforum, e le aziende partecipanti, amplificandone la portata.
- E' stata attivata una campagna di direct mail settimanali ad oltre 16.000 contatti prospect (operatori e consumer).





DIGITAL ROOM

Nell'ottica di creare contenuti in grado di essere fruiti dal maggior numero di persone possibile, Vinòforum ha rinnovato l'appuntamento con la DIGITAL ROOM: uno spazio online interattivo, le cui interviste sono state condotte da importanti giornalisti gastronomici, come Andrea Febo e Giusy Ferraina.

La Digital Room firmata in collaborazione con Fastweb + Vodafone e realizzata grazie al supporto dei migliori partner tecnici su scala nazionale (PERGO-X, D'AGOSTINI LAB, CAPPIELLO DESIGN) ha ospitato contenuti che sono stati trasmessi in diretta attraverso le diverse piattaforme digitali, consentendo il coinvolgimento attivo degli utenti.

URBAN VISION

Anche per l'edizione 2026 Urban Vision ha rinnovato la media partnership con Vinòforum. La campagna outdoor è andata in onda sugli impianti digitali Urban Vision nel centro di Roma.
Gli schermi di grande formato hanno portato per le strade della Capitale i colori e la grafica di Vinòforum, accanto al resto del piano di comunicazione outdoor.

Urban Vision ha svolto anche attività di pubbliche relazioni, coinvolgendo i propri top clients nelle attività VIP di Vinòforum 2026.

clicca sulle immagini per vedere il contenuto digitale





FASTWEB + VODAFONE

PREMIUM PARTNER

Con 20 milioni di linee mobili e 5,5 milioni di linee fisse, Fastweb + Vodafone è il principale operatore infrastrutturato sul mercato delle telecomunicazioni in Italia: quasi 25.000 siti radiomobili che coprono il 90% della popolazione in 5G e una rete fissa proprietaria di oltre 74.000 km, di cui il 61% in fibra FTTH (Fiber To The Home).

Fastweb + Vodafone hanno partecipato a Vinòforum 2026 per la prima volta con l'obiettivo di supportare gli operatori del settore Ho.Re.Ca. con soluzioni convergenti e innovative, pensate per ottimizzare il business e semplificare il lavoro.

Una presenza costruita su più livelli.
Da un lato Fastweb + Vodafone hanno firmato la Digital Room di Vinòforum 2026, che ha ospitato interviste e incontri con i protagonisti della manifestazione.
Dall'altro lato è stata realizzata una hospitality Fastweb + Vodafone in cui gli esperti del business digitale hanno accolto gli operatori e i consumer, mostrando come rendere più semplice ed efficiente la gestione dell'ospitalità.

Inoltre, eventi privati riservati ai top clients aziendali per valorizzare l'attività di pubbliche relazioni.

PAŞABAHÇE
PREMIUM TECHNICAL PARTNER

A firmare tutti i momenti di degustazione è stato Paşabahçe, leader globale nel vetro da tavola, che, con il suo calice “Allegra” ha accompagnato wine lovers, espositori ed operatori in un percorso di oltre 3.200 etichette.

Design elegante, funzionalità e qualità superiore si uniscono per trasformare ogni degustazione in un’esperienza memorabile. La partecipazione di Paşabahçe a Vinòforum 2026 non è stata solo una collaborazione tecnica, ma una scelta di valore, volta a sottolineare l’importanza del design e della qualità del vetro nella valorizzazione del vino e dell’esperienza sensoriale.

MAIL BOXES
ETC

Facilitare in tutto il mondo l’attività di imprenditori e privati, attraverso un network di distribuzione di servizi e prodotti, offrendo alla clientela soluzioni personalizzate e di facile accesso, contraddistinte da un livello di servizio unico.

A Vinòforum 2026 Mail Boxes Etc si è occupato dell’intera gestione di ricezione e smistamento merce in supporto a tutte le aziende espositrici.



TOYOTA
MATERIAL HANDLING

Con oltre 100 anni di esperienza nella produzione di carrelli elevatori di prestigiosi marchi Toyota, BT e Cesab, sono orgogliosi di essere leader nella produzione di attrezzature di qualità per la movimentazione delle merci.

A Vinòforum 2026 Toyota Material Handling ha supportato con i propri mezzi la movimentazione di tutte le merci negli spazi di Piazza di Siena.

GOELDLIN COLLECTION

La Goeldlin Collection produce abbigliamento professionale di qualità dal 1989. Da sempre riconosciuta dal settore per l'attenta cura dei dettagli, la qualità dei tessuti, la perfetta modellistica.

A Vinòforum, Goeldlin ha firmato le divise di tutti i grandi chef e i maestri pizzaioli partecipanti.

PERGO-X

Le Pergole e le tende Bioclimatiche di Pergox sono il fiore all'occhiello di una produzione d'eccellenza.
A Vinòforum 2026, Pergox ha arredato lo spazio interviste con stile e funzionalità, oltre che alcune delle aree di importanti partner e clienti

LEGGIMENU

Grazie a Leggimenu, il pubblico di Vinòforum 2026 ha potuto consultare con facilità menu, ricette, abbinamenti e tutti i vini presenti all'interno dell'evento.
Leggimenu ha permesso di costruire a tutti i wine&food lovers il proprio percorso nel gusto.

SABA GROUP

Nell'ottica di facilitare la logistica di espositori e pubblico, Vinòforum ha stretto una partnership con Saba Group, il Gruppo Italiano proprietario dei parcheggi presenti nelle principali città italiane. Espositori, Operatori e tutto il pubblico dell'evento hanno potuto usufruire dei servizi Saba Group per visitare in modo comodo l'evento.

SMEG PROFESSIONAL

Novità del 2026 è stata la partnership tecnica con SMEG, tra le più importanti aziende produttive di attrezzature per il mondo Ho.Re.Ca e Consumer.
A Vinòforum 2026, le lavabicchieri di ultima generazione SMEG hanno beneficiato di una doppia visibilità: attraverso una strategia di comunicazione mirata e una presenza significativa all'interno della manifestazione.

L'obiettivo è stato quello di promuovere non solo l'innovativa tecnologia di lavaggio dei calici, ma soprattutto l'eccellenza in termini di pulizia e sanificazione completa.

TECNOHORECA

Tecnohoreca è una delle aziende di Roma più specializzate nella vendita, progettazione, assistenza tecnica, noleggio e manutenzione di grandi impianti, attrezzature e arredi per la ristorazione.

Tutti gli chef e i ristoranti protagonisti dell'edizione 2026, hanno potuto provare in real show le cucine e le attrezzature in partnership tecnica.

PRATESI HOTEL DIVISION

Pratesi Hotel Division da oltre 20 anni è leader nella distribuzione di prodotti professionali Ho.Re.Ca.

In collaborazione con i suoi principali partner, Pratesi Hotel Division ha firmato tutte le mise en place delle aree cene di Vinòforum.

FORNI VALORIANI

Una storia che coniuga tradizione e innovazione lunga più di un secolo: qualità delle materie prime, prestazioni eccellenti, design Made in Italy sono i caratteri distintivi dei forni Valoriani in tutto il mondo.

Tutti i forni utilizzati dai Maestri Pizzaioli di Vinòforum 2026, sono stati a firma Valoriani.

UNOX

A Vinòforum 2026 Unox è stato partner tecnico in esclusiva per i forni professionali elettrici utilizzati da tutti gli chef; ma ha anche creato un calendario di numerosi incontri e masterclass dedicati a buyer e tecnici della ristorazione.

D’AGOSTINI LAB

Quando il Suono incontra il Design nasce uno spazio per creativi e artisti: è questo il concept di D’Agostini Lab, un ambiente in evoluzione continua che si colloca tra lo showroom e il concept store. Pensato proprio per superare l’idea di negozio tradizionale.

A Vinòforum 2026, D’Agostini Lab ha fornito le più avanzate attrezzature per garantire la migliore esperienza di suono in tutte le più importanti aree di Vinòforum.

CAPPIELLO DESIGN

Definire un luogo significa saper riconoscere il legame di appartenenza tra se stessi e gli spazi che ci accolgono.
Da CappielloDesign “Abitare” significa saper vivere lo spazio.
L’architettura di interni qui è al servizio delle persone, l’arredamento e il design valicano i confini del gusto trasformandosi in Cultura dell’Abitare.

Questa la filosofia dietro alla creazione del progetto di arredo della Vip Lounge e del Digital Garden di Vinòforum 2026.

IOTTI

Vinòforum stringe una collaborazione con una delle principali aziende italiane fornitrici di attrezzature professionali.
Iotti ha supportato Vinòforum come partner acciai messi a disposizione degli chef, ristoratori e cantine dell’edizione 2026.

ITALO

ITALO conferma la sua partnership con Vinòforum, con un duplice coinvolgimento.
Da un lato ha supportato gli operatori e gli espositori per i loro spostamenti nel raggiungere Roma dalle varie zone d’Italia.
Dall’altro ha utilizzato alcune delle aree più importanti di Vinòforum per ospitare importanti personalità del management aziendale e top clients.

INFORMASISTEMI

InformaSistemi nasce nel 2003, anticipando l’era del Digital Signage.
Le soluzioni InformaSistemi sono sempre innovative, interattive e sostenibili: digital signage, visual & interaction design diventano un sostegno alla comunicazione e all’apprendimento.
A Vinòforum tutti i ledwall e i sistemi video sono stati forniti da Informasistemi Spa.

LA CITTÀ DELLA PIZZA
CONCORSO 2026

La Città della Pizza è il primo concorso nazionale dedicato ai talenti emergenti del mondo della PIZZA.

2 TAPPE DI SELEZIONE

Roma e Milano sono state le tappe scelte per selezionare i migliori nuovi talenti della pizza italiana.
Per ogni giornata è stata fatta una call dedicata a tutti i pizzaioli del territorio e delle zone limitrofe.
Ogni pizzaiolo ha inviato la sua candidatura attraverso una piattaforma digitale per una delle tappe previste.

LE AZIENDE PARTNER

Le aziende partner della nuova edizione de La Città della Pizza hanno goduto della massima visibilità, in quanto non solo sono state presenti alla grande tappa di Roma, ma sono state protagoniste delle varie giornate di selezione.

LA GIURIA TECNICA

A giudicare i pizzaioli presenti in ogni tappa, la giuria tecnica composta da: 2 presidenti di giuria - Luciana Squadrilli e Luciano Pignataro, 1 Maestro Pizzaiolo tecnico, 1 esperto olio evo, 1 Chef.

LA FINALE DI PIAZZA DI SIENA

La finale del Tour si è tenuta sul palcoscenico unico di Piazza di Siena, domenica 13 settembre



LA CITTÀ DELLA PIZZA
FINALE 2026

Domenica 13 settembre, Piazza di Siena è diventato il palcoscenico dell'eccellenza della pizza italiana.
7 maestri pizzaioli finalisti dalle selezioni de La Città della Pizza 2026 si sono sfidati davanti ad una giuria composta da giornalisti, critici, tecnici della pizza e dell'olio evo, digital influencer e appassionati.

Ogni pizzaiolo ha proposto la propria pizza Cavallo di Battaglia con la possibilità di utilizzare i prodotti in dispensa messi a disposizione dal partner: farina Mulino Caputo, pomodori Cirio Alta Cucina, latticini Sorì.
Tutte le pizze sono state abbinate alla Birra Erdinger distribuita in Italia da Perrella e alle nobili acque Orsini.
A trionfare è stato VITTORIO CARADONIO di Spunzillo e Lucariello (Torino) con la sua pizza "Sottobosco" (crema di patate alla brace e fonduta di Parmigiano Reggiano, crema di Funghi champignon trifolati con aglio e prezzemolo, Bufala Campana DOP, Petali di Caciocavallo di Agnone, Carpaccio di Tartufo Nero estivo molisano, olio evo Monocultivar Ortice dell Sannio).


CAPUTO
Il mulino di Napoli - 1924
La farina
Nuvola
Aria
FARINA


LA PIZZA È PIÙ BUONA
SE FATTA CON IL CUORE
CIRIO
Cuore Italiano


ORSINI


Sorì
DAL CUORE NATURALE
DI ROCCAMONFINA
FIOR DI LATTE
RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP


CIRIO
Alta Cucina
170°
ORSINI
Sorì

ESPOSITORI 2026
CANTINE E AZIENDE AGRICOLE

PIEMONTE

ACCORNERO GIULIO E FIGLI
ALCIATI GIANCARLO
ANSELMA FAMIGLIA
BATASIOLO
BERA
BORDONE GIUSEPPE
BOSCA
BREZZA GIACOMO E FIGLI
BROGLIA
BURLOTTO GIAN CARLO
CA VIOLA
CAMERANO VITTORIO
CANTINA HIC ET NUNC
CANTINA LA MARANZANA
CANTINA MOSCONE
CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI
CANTINA TERRE DEI SANTI
CARLIN DE PAOLO
CASCINA CASTLÈT
CASCINA CORSICO
CASCINA DELLE ROSE
CASCINA GIOVINALE
CASCINA LA BARBATELLA
CASCINA REY
CAUDRINA
CHIARA BOSCHIN - BALAN DISTRIBUZIONE
CIABOT BERTON
CLAUDIO MARIOTTO
COCCHI/BAVA
COLOMBO
COLUÉ
COPPO
CORNAREA
DANTE RIVETTI
DAVIDE FREGONESE
DOMORI
EZIO POGGIO
FRANCESCO IANDOLO
FRANCESCO RINALDI & FIGLI
FRANCO CONTERNO - CASCINA SCIULUN
FRANCONE
FRATELLI SAVIGLIANO
FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO
GATTI PIERO
GENERAJ
GIACOMO FENOCCHIO
GIANNI DOGLIA
GIUSEPPE CORTESE
GOZZELINO SERGIO
GRUPPO ARGEA - CUVAGE
GRUPPO ARGEA - RICOSSA
GUIDO GOBINO
HILBERG PASQUERO
LA BADIA
LA STELLARA
LE STRETTE
LIVIA FONTANA
LODALI
LUIGI VICO MOSCATO D'ASTI
MALVIRÀ
MARCARINI
MARCO BONFANTE
MARIO COSTA
MASSUCCO F.LLI
MONCHIERO CARBONE
MONCHIERO FRATELLI
MONTALBERA
ORSADRINK SINCE 1992
ORSOLANI GIAN LUIGI
PALLADINO
PARIDE IARETTI & C.
PELISSERO
PIERO BENEVELLI
PIO CESARE
PODERI CELLARIO
PODERI LUIGI EINAUDI
RATTI
ROCCHE COSTAMAGNA
ROSSELLO
SASSAIA
SUKULA
TENUTA MONTEMAGNO
VIBERTI - BALAN DISTRIBUZIONE
VIGNE DEI MASTRI
VIGNETI LETIZIA
VIGNETI REPETTO
VINORY
WALTER SALVANO

VALLE D'AOSTA

LES CRÊTES

LOMBARDIA

AZ. AGR. PRIORE
AZIENDA AGRICOLA AVANZI - ROMANTICA
AZIENDA AGRICOLA MANUELINA
BARONE PIZZINI
BERLUCCHI FRANCIACORTA
BERTAGNA GIANFRANCO
BIONDELLI FRANCIACORTA
BRUNO VERDI
CA'LOJERA
CASCINA SAN PIETRO
CASEO - TOMMASI
CASTELLO BONOMI
FERGHETTINA
FRECCIANERA FRATELLI BERLUCCHI
I BARISÈI
LA RIFRA
LA TORRE
LE MARCHESINE
LE VEDUTE
MONTINA
PATRIZIA CADORE
PERLA DEL GARDA
QUAQUARINI FRANCESCO
RICCI CURBASTRO
SGUARDI DI TERRA
TENUTA MARTINELLI - FRANCIACORTA
TENUTA ROVEGLIA
TRIACCA
TURINA
VINEA VENTIS FRANCIACORTA

TRENTINO ALTO ADIGE

ABBAZIA DI NOVACELLA
BARON LONGO
CANTINA DI RIVA
CANTINA DI TRENTO
CANTINA KALTERN
CANTINA MERANO
CANTINA TRAMIN
CASTELFEDER - CASA VINICOLA

REPORT 2026

LUIGI CECCHI
CASTELLO DI RAMETZ
COLTERENZIO - SCHRECKBICHL
DE VIGILI
DISTILLERIA BERTAGNOLLI
EBERLEHOF
FELSEN
FONDAZIONE EDMUND MACH
FRANZ HAAS
GOTTARDI
KAISERSPECK
KETTMEIR
MADONNA DELLE VITTORIE
MASO MARTIS
MESSNERHOF
MURI-GRIES - TENUTA/CANTINA CONVENTO
POPPHOF
RITTERHOF / RONER
TENUTA KORNELL DI FLORIAN BRIGL
VON BLUMEN

VENETO

ACQUAVITE / CASTAGNER
ADAMI
AMANTIS
ANDREOLA
ANTONIO FACCHIN & FIGLI
ASTORIA
BACIO DELLA LUNA
BEDIN DAL 1948
BIANCAVIGNA
BORGO MOLINO
BORTOLIN ANGELO SPUMANTI
BOSCO DEL MERLO
BUSSOLA TOMMASO
CÀ DI RAJO
CÀ RUGATE
CANTINA DARIVA
CAPPUCCINA
CAVEDINI
CENETAE
COL VETORAZ
CONTE COLLALTO
CORTE SAIBANTE
CORTE SERMANA
COTTINI SPA - MONTEZOVO DEI CAVALIERI
DOMINI VENETI
FATTORI
FOLLADOR
FRATELLI BORTOLIN
GAMBRINUS
GEMIN
GERARDO CESARI
GIANNITESSARI
GORGO
GRUPPO ARGEA - BRILLA!
GRUPPO ARGEA - LA DI MOTTE
IL COLLE 1978
ITALO CESCON ARTIGIANO DEL VINO 1957
LA TORDERA
LE BATTISTELLE
LE COLTURE
LE MANZANE
LE MORETTE
LE SALETTE
MASOTTINA
MEROTTO
MONTE DEL FRÀ
MONTE SANTOCCIO
MONTELVINI
PECOL BOIN
ROENO
RUGGERI
SALVATERRA
SETTEANIME
SILVIO PIONA
SPERI
TOMMASI
TORRE DI TERZOLAN
VAL D'OCA
VALENTINA CUBI
VERONAFIERE
VICENTINI AGOSTINO
VIGNAROSA
VIGNE MATTE
ZENATO
ZYMĒ DI CELESTINO GASPARI

FRIULI VENEZIA GIULIA

ANTONUTTI
CABERT CANTINA DI BERTIOLO
CANTINA PRODUTTORI CORMÒNS
CANTINA REUSCEDO
CONFINIS - AZIENDA AGRICOLA ROTOLO FRANCESCO
CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO
DI LENARDO
DISTILLERIE CAMEL
FANTINEL
FIEGL - COLLIO
JACÙSS
KOMJANC ALESSIO
LA MAGNOLIA
LA SCLUSA
LE DUE TORRI
LE FAVOLE
MANIÀ
MARINIG DI MARINIG VALERIO
MUZIC
OBIZ
PAOLO CACCESE
PIERA 1899
PIGHIN
PRIMOSIC
REGUTA
RONCO DEI TASSI
SCARBOLO SERGIO
SCUBLA ROBERTO
STOCCO
TENUTA DI ANGORIS
TENUTA LUISA
TENUTA STELLA
TENUTA VILLANOVA
TUNELLA
VALCHIARÒ
VENICA & VENICA
VIE D'ALT
VIGNETI PITTARO

LIGURIA

CANTINE LUNAE
GIACOMELLI
LINERO
VIARZO



EMILIA ROMAGNA

CORTE MANZINI
FANGAREGGI
FRANCESCO BELLEI
GRUPPO ARGEA - PODERI DAL NESPOLI 1929
LA COLLINA DEL TESORO
LINI ORESTE & FIGLI SRL
MARTA VALPIANI
MEDICI ERMETE
ONESTI
PODERE RIOSTO

TOSCANA

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI TENUTE
AQUABONA
ARILLO IN TERRABIANCA
AZ. AGR. CACCIAGRANDE
BARACCHI WINERY
BINDELLA / TENUTA VALLOCAIA
BRUNI
CANTINE GUIDI
CAPARZO
CARPINETO
CASA LUCII
CASISANO - TOMMASI
CASTELLO DI BOSSI
CASTELLO DI GABBIANO
CHIUSA GROSSA
COLOGNOLE
DIEVOLE SRL - TENUTE LE COLONNE - POGGIO LANDI
FAMIGLIA CECCHI
FATTORIA DI MAGLIANO
FATTORIA MANTELLASSI
FATTORIA ZERBINA
IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA
IL PONTE
LA FORTUNA
LA MONTANINA
LA PALAZZETTA
MÁTÉ
MONTE OLIVETO MAGGIORE
MORELLI
NARDI
PANIZZI
PATRIZIA CENCIONI
PIETROSO
PODERE POGGIO SCALETTE
POGGIO AL TUFO - TOMMASI
POGGIO BRIGANTE
RIDOLFI
ROCCA DI MONTEGROSSI
ROSSETTI - FANTINI GROUP
SALVIONI - BALAN DISTRIBUZIONE
SAN FILIPPO - BALAN DISTRIBUZIONE
SENSI VIGNE E VINI
SIGNANO
TALOSA
TASSI
TENUTA CAPEZZANA
TENUTA DI LILLIANO
TENUTA FANTI
TENUTA MONTAUTO
TENUTE FOLONARI
TERRESCURE
VAL DELLE CORTI

VALLEPICCIOLA - BALAN DISTRIBUZIONE
VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

UMBRIA

AZ. AGR. VENTURI
CANTINA NINNI
CANTINA OTRICOLAIA
CANTINA SEMONTE
LA CARRAIA
LA MADALEINE
LEONARDO BUSSOLETTI
PERTICAIA
PODERE LUCAGNOLO
POMARIO
TENUTE BARONI CAMPANINO
TENUTE DEL CERRO WINES SRL - COLPETRONE

MARCHE

AZ. AGR. ANDREA FELICI
AZIENDA AGRARIA GUERRIERI
BELISARIO
BRUNO CAVALLARO
CANTINA DE ANGELIS
CANTINE ENZO MECELLA
CONTE DI VILLA PRANDONE
FINOCCHI VITICOLTORI
FONTEZOPPA
LA CANOSA
PIANTATE LUNGHE
SANTA BARBARA
SIMONE CAPECCI
TENUTA COCCI GRIFONI
TENUTA DELL'UGOLINO
TENUTE RECCHI FRANCESCHINI
UMANI RONCHI
VALTER MATTONI
VITO CARDINALI

LAZIO

ABBAZIA DI PRAGLIA
AMOR VITAE
ANTICA TENUTA PALUMBO
AZIENDA AGRICOLA CASA DIVINA PROVVIDENZA SRL
AZIENDA AGRICOLA FEDERICO E MAURIZIO CIUCCI DI ANTONIO CIUCCI & CO. SAS
AZIENDA AGRICOLA VILLA SIMONE DI PIERO COSTANTINI SRL
AZIENDA BIOLOGICA DE SANCTIS
BOCCIA MARINA
CANTINA 3D
CANTINA CASTELLO DI TORRE IN PIETRA
CANTINA SANT'ANDREA
CANTINA TRE D
CANTINE VOLPETTI
CARAFA JACOBINI MASSIMO AZIENDA AGRICOLA
CASALE DEL GIGLIO
CASALE VALLECHIESA SRL
CASATA MERGÈ - SESTO 21
CIRCEO GIN
COLLE DI MAGGIO
CONSORZIO DI TUTELA DEL CESANESE DEL PIGLIO DOCG

REPORT 2026

CONSORZIO ROMA DOC
D'AMICO
DONATO GIANGIROLAMI
DONNA VITTORI BORGO
AGRICOLO
EDOARDO PAGANI
EREDI DEI PAPI
FAMIGLIA COTARELLA
GAFFINO
GENZIANA S. QUIRICO
IMPERATORI
LA LUNA DEL CASALE
LA MUGILLA
L'AVVENTURA BIO
LIQUORIFICIO CLANDESTINO
LU.MA. AGRICOLA SOC.
SEMPLICE DI CAPPELLINI LUCA
& CO.
MARCO MERGÈ VINI DAL 1920
MEDEVÌ
MOLINO '700
OMINA ROMANA
PALAZZO TRONCONI
PAPALINO
PARVUS AGER
PIETRA PINTA
POGGIO LE VOLPI
RONCI DI NEPI
SARANDREA
SERENA FRATTARI VIGNETI
SOLNATO
TENUTA DI FIORANO
TERRE DEL CESANESE
TRE CANCELLI
CANTINA VILLA GIANNA
VIGNETI CALÙ
VINI RAIMONDO
VITIVINICOLA CIOFFI

ABRUZZO

AZIENDA AGRICOLA BARONE
CORNACCHIA
AZIENDA AGRICOLA ILLUMINATI
BARONE DI VALFORTE
BIRRIFICIO NA.BO.
CASCINA DEL COLLE
CATALDI MADONNA
COLLEFRISIO
COSTE DI BRENTA
CUTINA LIQUORI
FANTINI - FANTINI GROUP
FUORIDIMÈ
GENNARO PIGLIACAMPO
LIDIA & AMATO
ORUVA
PASETTI
PESCARA GUERINO - PEVÌ
RUSTICHELLA D'ABRUZZO
SPINELLI
TENUTA SECOLO IX
TORRE DEI BEATI
TRE GEMME
TRVENTVM

MOLISE

ANGELO D'UVA
CAMPI VALERIO
CANTINA GIAGNACOVO
CANTINE SALVATORE
CATABBO
CIANFAGNA
CLAUDIO CIPRESSI
COLLESERENO
DI MAJO NORANTE
JAPALUCCI
LA CANTINA DI REMO
TENIMENTI GRIECO
TENUTA GUALTIERI
TENUTE MARTAROSA
VINICA

CAMPANIA

36 CASALI
AGRI SOLARIS BENEVENTO
ALMADELUX
ANTICA MASSERIA VENDITTI
CANTINA DEI QUINTI
CANTINA DEL TABURNO
CANTINA DRYAS
CANTINE ASTRONI
CANTINE BABBO
CANTINE DI MARZO
CASA SETARO
D'ANTICHE TERRE
FATTORIA PAGANO
FEUDI DI SAN GREGORIO
FONTANAVECCHIA
FOSSO DEGLI ANGELI
LA GUARDIENSE - JANARE
LA SIBILLA
MARIO FAPPIANO
MARISA CUOMO
MASSERIA FRATTASI
NATIV
PASSO DELLE TORTORE
SALVATORE MARTUSCIELLO
SAMMARCO ETTORE
SAN SALVATORE 1988
SAPENTIA WINE
TERRE MASSESI
TERREDORA DI PAOLO
URCIUOLO VINI
VALLISASSOLI
VESEVO - FANTINI GROUP

PUGLIA

CANDIDO FRANCESCO
CANTELE
CANTINE ERARIO
CANTINE PAOLO LEO
COPPI CASA VINICOLA
D'ARAPRÌ METODO CLASSICO
I VITICOLTORI FELICE &
ARMANDO MERGÈ SOCIETÀ
AGRICOLA A R.L
J ROSE
LA CANTINA DI ANDRIA -
VIGNUOLO
LAMONARCA VINICOLA
L'ASTORE MASSERIA
LE VIGNE DI SAMMARCO
MASSERIA LI VELI - BALAN
DISTRIBUZIONE
RIVERA
SALSEDINE
SURANI - TOMMASI



REPORT 2026

TAURINO COSIMO - VIGNETI & CANTINE
TENUTA VIGLIONE
TORREVENTO
VARVAGLIONE 1921
VIGNETI DEL SALENTO - FANTINI GROUP

BASILICATA

CANTINA DI VENOSA
CANTINE DEL NOTAIO
PATERNOSTER - TOMMASI
TERRA DEI RE
VIGNETI DEL VULTURE - FANTINI GROUP

CALABRIA

CANTINA IPPOLITO 1845
LE CONCHE
SPADAFORA
TENUTA IUZZOLINI - FATTORIA SAN FRANCESCO

SICILIA

ABRAXAS
AMMURA - TOMMASI
AZIENDA AGRICOLA GAUDIOSO
AZIENDA AGRICOLA GIUSEPPE TULONE
BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO
CUSUMANO
DONNAFUGATA
DUCA DI SALAPARUTA
FIASCONARO
FLORIO
GAMBINO
GENERAZIONE ALESSANDRO
GRUPPO ARGEA - BARONE MONTALTO
MANDRAROSSA
MURGO DISTRIBUZIONE SRL
PELLEGRINO
PLANETA
SFERE DI GUSTO
SPADAFORA VIGNAIOLI IN SICILIA
TENUTA FERRATA
TENUTE ORESTIADI
VIGNETI ZABÙ - FANTINI GROUP

SARDEGNA

ATZEI - FANTINI GROUP
AUDARYA
AZIENDA AGRICOLA PODERI DEL SINIS
BRESCA DORADA
CANTINA S M LA PALMA
CANTINE SARDUS PATER
CHERCHI GIOVANNI MARIA
CHESSA GIOVANNA AZIENDA VITIVINICOLA
CULUCCIA



GIOGANTINU
MATTARENA
NURAGHE CRABIONI SRL
PODERI PARPINELLO
TENUTE CAMPIANATU
TENUTE OSKIROS
TERRE BIANCHE

SPAGNA

ACADEMIA MADRILEÑA DE GASTRONOMIA
ARAGON TURISMO
BOLDRINI IMPORT EXPORT SRL
CANTINE FAMILIA TORRES
CAVAS CODORNÍU
ENTE SPAGNOLO DEL TURISMO-TURESPAÑA- MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACION
EPG TURISMO Y DEPORTE DE ANDALUCIA
FINCA FELLA - FANTINI GROUP
RUTA DEL VINO CONDADO DE HUELVA
RUTA DEL VINO DE MADRID
RUTA DEL VINO MONTILLA-MORILES
RUTA DEL VINO RONDA Y MALAGA
RUTA DEL VINO Y EL BRANDY DEL MARCO DE JEREZ
RUTAS DEL VINO DE ARAGON
TURISMO COMUNIDAD DE MADRID
TURISMO GRAN CANARIA
ZARAGOZA TURISMO

FRANCIA

AGNÈS PAQUET
ALAIN LEBOEUF
ALEX MARTIN
ARMAND HEITZ
BARRAUD
BERTHAUT-GERBET
BLAIN-GAGNARD
BOURDY VINO DOLCE FORTIFICATO
BRUNO CLAVELIER
CÉCILE TREMBLAY
CHAMPAGNE BROCHET - FOLONARI
CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE - BALAN DISTRIBUZIONE
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON
CHAMPAGNE ENCRY
CHAMPAGNE KRUG
CHAMPAGNE LANSON
CHAMPAGNE MARIE-LE BRUN - FOLONARI
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE PASCAL DOQUET - BALAN DISTRIBUZIONE



CHAMPAGNE R. FAIVRE
CHAMPAGNE RUINART
CHAMPAGNE THIÉNOT - BALAN DISTRIBUZIONE
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
CHÂTEAU GALOUPET
CHÂTEAU MENTONE - LES GRANDS CRUS IMPORATORE
CORNIN
DAVID MOREAU
DOMAINE COLLET
DOMAINE FREYBURGER
DOMAINE GUILLON ET FILS
DOMAINE OBRIÈRE
DUREUIL-JANTHIAL
FABIEN COCHE
GALLIMARD
HÉLÈNE ET ÉDOUARD VOCORET
JEAN DURUP
JEAN GIMONNET
JEAN-CLAUDE BACHELET
JÉRÔME CHEZEAUX
JOSEPH COLIN
JOSEPH VOILLOT
LA CROIX MONTJOIE
LAVINOTERIE
LE SANG DES CAILLOUX
LÉON FALLER
MAISON LES 4 LUNES
MARC ROY
MARCEL AMANCE - LES GRANDS CRUS IMPORATORE
MICHEL ARNOULD & FILS
MICHEL GONET
MINUTY
PARCELLE B
PATIS PLURIEL
PERNET & PERNET
PERNOT-BELICARD
PETER WAGNER
PHILIPPE PACALET
RAGOT
RÉMI JOBARD
ROBERT ALLAIT
ROBERT CHEVILLON
ROBERT GROFFIER
ROLLIN PÈRE ET FILS
THOMAS COLLARDOT
TORRE GIACOMO SRL - LES GRANDS CHAIS DE FRANCE
TUPINIER-BAUTISTA
VARNIER-FANNIÈRE
WHISPERING ANGEL
WINE TERROIR

SUDAFRICA

ALVI'S DRIFT – AFRIWINES IMPORTATORE
BOEKENHOUTSKLOOF – AFRIWINES IMPORTATORE
CAPE DREAMS – AFRIWINES IMPORTATORE
DIEMERSDAL WINES – AFRIWINES IMPORTATORE
DIEMERSFONTEIN – AFRIWINES IMPORTATORE
IDIOM – AFRIWINES IMPORTATORE
KRONE – AFRIWINES IMPORTATORE
OAK VALLEY – AFRIWINES IMPORTATORE
SAVANHA – AFRIWINES IMPORTATORE
SLANGHOEK – AFRIWINES IMPORTATORE

SPIER

GIAPPONE

AZUMA NO FUMOTO
DOGANIERI MIYAZAKI
KONISHI SHUZO
MIYASAKA SHUZO
TATENOKAWA SHUZO
TOHOKU MEIJO
YONETSURU SHUZO

GERMANIA

BIRRA ERDINGER
BISCHOFLICHE WEINGUTER TRIER - LES GRANDS CRUS IMPORATORE
WEINGUT GESSINGER
WEINGUT JOHANNES SCHNEIDER

GEORGIA

ASKANELI 1880
BOSTOGANA
KARDANAKHI 1888
L'ANFORA
MMXX UPLISTSIKHE ESTATE
NIMBI
WINERY BEDIANI

ALTRI PAESI

BUENA VISTA - LES GRANDS CRUS IMPORATORE
CHURCHILL'S FINE RUBY PORTO
CLOUDY BAY
KRASNO LES GRANDS CRUS IMPORATORE
TERRAZAS DE LOS ANDES

AZIENDE OLIO

ACCADEMIA OLEARIA
AGRARIA MANNELLI
AGRICOLA NASTI
ASSOPROLI CALABRIA
AZ. AGR. CONTESSA CARACCIOLO
AZ. AGR. DI RENZO VINCENZO E CESARE SOCIETÀ SEMPLICE
AZ. AGR. DONATO CONSERVA
AZ. AGR. EVO SICILY
AZ. AGR. I CASALI DEL TROSCIO
AZ. AGR. IL BAGOLARO
AZ. AGR. PASSO DELLA PALOMBA
AZ. AGR. VENTURA DI VINCENZO VENTURA
AZ. VITIVINICOLA CASA DI GRAZIA
AZ. AGR.COMINCIOLI
AZ. AGR. G.L. PETRONIO DI MICHELANGELO NOTARIANNI
AZ. AGR. GIUSEPPE GIALLOMBARDO
AZ. AGR. LUCIA IANNOTTA
AZ. AGR. ROSA BIANCHINI



AZ. AGR. STEFANIA DECARLIS
BIOXFARM SOC. AGRICOLA S.R.L.S
C.A.B.S.C. AGRICOLA TERRE DI BRISIGHELLA
CARBONA SOC. AGRICOLA SRL
COLLE BAGNOLI
CONSORZIO DELL'OLIO IGP CALABRIA
CONSORZIO DELL'OLIO IGP SICILIA
CONSORZIO DELL'OLIO TOSCANO IGP
CONSORZIO DOP SARDEGNA
CONSORZIO OLIO DI ROMA IGP
FRANTOI CUTRERA
FRANTOIO FRANCI
FRANTOIO GAUDENZI
FRANTOIO MANESTRINI DI NICOLETTA MANESTRINI
FRANTOIO MONTALCINO
FRANTOIO MURAGLIA
FRANTOIO OLEARIO GASPARE SARULLO
I BENEDETTINI DI BONAVOGLIA EUGENIO
MAZZONE EXTRAVERGINE
OLEARIA GERACI S.R.L.
OLEARIA SAN GIORGIO DEI F.LLI FAZAR
OP LATIUM
OP PARCO DELLA PERANZANA
OP. APOS. SOC. COOP. AGR PATA S.R.L.
PREMIATI OLEIFICI BARBERA
PUGLIAOLIVE
QUATTROCIOCCHI
SABINO LEONE
SCOVAVENTI
SILVAE DI SILVIA IALONGO
SOC. AGR. ANTOLIO
SOC. COOP. AGR. OLIVICOLTORI VALLE DEL CEDRINO
SOCIETÀ AGRICOLA BENEFIT MACCARESE SPA
SOCIETÀ AGRICOLA L'OLPEDI
MARCO DI GALIULO GIUSEPPE SANTE S.S.
SOCIETÀ AGRICOLA MAGRINI
SOCIETÀ AGRICOLA PUJJE S.R.L.
SOCIETÀ AGRICOLA TIERRE S.R.L VILLA CAVALLETTI
TENUTE DEI GIUDICI DAL 1953
TENUTE DONNA VITTORIA SOC. AGRICOLA A R.L.S
TENUTE FRACCIA DI LO GRASSO FRANCESCO
TERRE DI MARIA S.R.L.
TOMMASO MASCIANTONIO
TRESLIZOS AZ. AGR. ORRÙ ANTONELLA ANNA MARIA
TULONE OLIO & C. SAS

AZIENDE GASTRONOMICHE

ACQUA ORSINI
ALLEGRIO PIZZA
BAP ROMA
CAFFÈ IZZO
CIPRIANI TARTUFI
CIRIO
DOGLIANI
DOLCE TUSCIA
FRACCARO SPUMADORO
GALLETTO VALLESPLUGA
GELATERIA CREMILLA
GIMA CAFFÈ

IL SORÌ
LA CANNOLERIA SICILIANA
LA MOLISANA
MENCARELLI
MULINO CAPUTO
PACIOTTI
RULIANO (PROSCIUTTI PARMA)
SALUMIFICIO DE PASCALIS

CONSORZI ENTI ENTI ISTITUZIONI

AMA
ARSAC – REGIONE CALABRIA
ARSIAL – REGIONE LAZIO
CAMERA DI COMMERCIO DI ROMA
CITTA' DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO
CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO
CONSORZIO DI TUTELA CESANESE DEL PIGLIO
CONSORZIO DOC FRIULI
CONSORZIO VINI PICENI
MASAF – MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE
ROMA CAPITALE
STRADA DEL BAROLO E GRANDI VINI DI LANGA
UNAPROL – CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO

ENOTECHE

DOPPIAENNE
ENOTECA SEIDIVINO
ENOTECA VITE
ENZOTECA
PUNTO ENOTECA
SOUL REBEL

RISTORANTI PIZZERIE COCKTAIL BAR

AL POSTICINO
ALLEGRIO
ANAVÀ – HOTEL JE ROME
ANIMA – THE ROME EDITION
ARDESIA
AVUS RISTORANTE
BACCANO
BOTANICALS
CAFÉ ROMANO
CANTINA SIMONETTI
CAPVIN
CARLO FIAMMA PIZZA E CANTINA
CARLO SAMMARCO PIZZERIA 2.0
DA CESIRA PIZZA E CUCINA SANNITA
DER KELLER
DIVÒ
FLORA – GRAND HOTEL FLORA
GARDEN RISTÒ
GLI ESPOSITO PIZZERIA
GUSTA RISTORANTE
HOSTARIA 100 CELLE
L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE
L'OZIO RISTORA
LA PUNTA

LA TERRASSE
LOCANDA MARCHESANI
LONGITUDE 12 BISTROT & JARDIN
MADRIGALE
MAFÈ OSTERIA MODERNA
MAMMA TITTA
MAXIM
MONKEY PUNCH
NUAN CUCINA DI MARE
ORIGINI – RISTORANTE MADE IN LAZIO
OSTERIA DA FRANCESCO
OSTERIA DELLA PAROLA
PIZZA A VICO
PIZZERIA BRO
PIZZERIA LUCIGNOLO
PORTO – OSTERIA DI MARE
RADICI – BORGO LA CHIARACIA
RANDAGI
ROSSODIVINO
SANDO
SAPORE PERÙ AL PIGNETO
SCAMBIO CUCINA CONDIVISA
SINTESI
SPUNZILLO & LUCARIELLO
TACITO
TAVERNA FLAVIA



TERRACOTTA OSTERIA CON BRACE
TRIBUNA CAMPITELLI
UMA ROMA
YEZI RESTAURANT – ART'OTEL ROMA

CHEF

MARCELLO ACQUARELLI
ROCIO DEL CARMEN BARRETO PANTA
STEFANO BARTOLUCCI
BHUIYA DELWAR HOSSAIN
GIAN MARCO BIANCHI
LORENZO CASALE
FABRIZIO CERVELLIERI
GABRIEL COLLAZZO
EDOARDO CONTI
DINO DE BELLIS
ROCCO DE SANTIS
MAURO DURANTE
ELVIO FERRELLI
MATTEO FORCELLA
GIUSEPPE GAGLIONE
FRANKLIN GARCIA
ANTONIO GENTILE
GIORDANO GIANFORCHETTI
ANDREA LATTANZI
LUANA LESCE
DANILO MANCINI
GIANLUCA MARRELLA
EMANUELE MASTROIANNI
GIACOMO MESCHINI
KOJI NAKAI
ANDREA PALMIERI
DAVIDE RIBATTI
ANDREA SANGIULIANO

ALEX SAROS
SARA SCARSELLA
LUIGI SENESE
MATTEO TACCINI
JACOPO TONI

MAESTRI PIZZAIOLI

VITTORIO CARADONIO
PINO CELIO
PIETRO CIRILLO
FRANCESCO PIO COMUNE
MARCO D'ELIA
GAETANO DE ROSA
GIOACCHINO D'URSO
MARIA FALCONE
ANDREA GAMBARDELLA
EMANUELE ROSSI
CARLO SAMMARCO
ANTONIO TAFURI
CIRO TUTINO

BARTENDER

CARMINE ANGELONE
CRISTIAN BUGIADA
DANNY DEL MONACO
GIANNI DELL'OLIO
MASSIMILIANO FLECCHIA
PASQUALE PIZZI
MAURO RUGGIERO
SIMONE SCANU

PASTICCERIE CAFFETTERIE

BAP ROMA
GELATERIA CREMILLA
GIMA CAFFÈ





vinòforum®

6→12.09 2027

XXIV edizione



Vinòforum 2026 - 2027 è un evento organizzato da Vinòforum Eventi srl (piva 11173301000) e Food Wine Company srl (piva 15590101000). Tutti i diritti sono riservati