



Cosa ci aspetta a Only Wine 2025? A Città di Castello, oltre 100 giovani vignaioli e piccole cantine

Dal 26 al 28 aprile l'atteso appuntamento umbro sul vino torna a Palazzo Vitelli a Sant'Egidio. Pronti ad accogliere il folto pubblico, oltre 100 produttori, interessanti masterclass, degustazioni e novità internazionali per una manifestazione che dà voce al futuro del vino

Presentato **Only Wine 2025**, il salone di **Città di Castello** che da dodici edizioni celebra l'anima più dinamica e promettente dell'enologia italiana. Un palcoscenico vivace che si è sempre distinto per una filosofia ben precisa: **dare visibilità e spinta alla nuova generazione del vino**. Obiettivo pienamente realizzato perchè è indubbio che la tre giorni umbra sia occasione di visione e confronto, capace di unire voci emergenti, territori e nuove traiettorie internazionali.

Dal 26 al 28 aprile, nello storico **Palazzo Vitelli a Sant'Egidio**, si riuniranno **oltre cento giovani produttori e piccole cantine** da tutte le venti regioni italiane (ne avevamo parlato [qui](#))

Nella conferenza stampa di Città di Castello, hanno raccontato le novità di questa edizione il

Sindaco di Città di Castello, **Luca Secondi**; l'Assessore al Turismo cittadino **Letizia Guerri**; **Mirco Rinaldi**, Presidente GAL Alta Umbria; **Tiziana Croci**, delegata Associazione Italiana Sommelier di Città di Castello, l'organizzatore della manifestazione **Andrea Castellani**, il co-organizzatore **Francesco Saverio Russo** insieme al padrone di casa, il Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Città di Castello **Avv. Fabio Nisi**.

Un weekend tra calici, storie e territori

L'apertura ufficiale è prevista **sabato 26 aprile** con il **taglio del nastro** alle ore 16:00, preceduta alle 14:00 dall'apertura dei banchi d'assaggio. **Domenica 27 aprile** si inizierà a mezzogiorno, mentre **lunedì 28** sarà una giornata riservata a stampa e operatori del settore.

Palazzo Vitelli, con le sue sale rinascimentali e il suggestivo giardino, accoglierà i winelover per un'esperienza immersiva fatta di degustazioni libere, incontri e momenti formativi.

A rendere ancora più ricco il programma, una serie di masterclass a cura di nomi autorevoli del settore come **Francesco Saverio Russo** e **Gianluca Grimani**, che guideranno il pubblico in percorsi sensoriali e culturali attraverso grandi denominazioni italiane e francesi, dal Gavi allo Champagne, passando per la Schiava e i rossi iconici d'Italia.

Nuove prospettive internazionali e le collaborazioni

L'edizione 2025 segna un ulteriore passo avanti nel respiro internazionale del salone. Per la prima volta, infatti, saranno presenti produttori giapponesi, accanto a quelli della Champagne e di altri Paesi europei. Un'apertura che testimonia la volontà di **Only Wine** di essere punto di riferimento anche fuori dai confini nazionali.

Tra le collaborazioni più significative spiccano quelle con realtà come **Gavi Giovani**, **DNA Vernatsch**, **Sette Colli di Ziano**, l'**Associazione Donne del Vino Umbria** e l'**Urban Vineyards Association**, che porterà a **Città di Castello** vini provenienti da vigne coltivate in contesti urbani internazionali. A queste si affiancano anche **Coldiretti** e l'**Istituto Superiore "Patrizi – Baldelli – Cavallotti"**.



Un ricco programma tra masterclass e degustazioni alla 12ma edizione (Foto © Ufficio stampa).

La dimensione umana e gastronomica dell'evento

Non solo vino, ma anche racconti di vite e di passioni. Sabato 26 aprile alle ore 19:00 verrà consegnato il nuovo premio **"Tralci di Vita"** istituito dal **Corriere dell'Umbria**, dedicato alle storie personali e significative nel mondo vitivinicolo. Un omaggio all'anima più autentica di questo settore.

Spazio anche all'incontro tra vino e gastronomia, con la presentazione del libro **"Calici e Spicchi"** di **Antonella Amodio**, incentrato sull'abbinamento tra pizza e vino, e con le degustazioni organizzate nell'area **"Molini Fagioli"**, dove maestri pizzaioli proporranno pizze con farine umbre da filiera corta e a zero residui, abbinare a vini selezionati da esperti sommelier.

Lunedì B2B e focus sul neuromarketing

La giornata di lunedì 28 aprile, chiusa al pubblico, sarà interamente dedicata al B2B con l'intervento del **Prof. Vincenzo Russo** dell'Università IULM di Milano. Il tema: il neuromarketing applicato al vino, in collaborazione con Amorim. Un momento di approfondimento tecnico pensato per gli addetti ai lavori.

Tra gli appuntamenti più attesi anche gli **Only Wine Awards**, domenica 27 aprile alle ore 10:30, che premieranno le eccellenze tra i vignaioli partecipanti. Nella stessa occasione sarà presentata la prima edizione della "**Guida Only Wine**", strumento editoriale pensato per orientarsi nella galassia delle giovani cantine italiane.

Infine, da non perdere le iniziative del fuori salone **Extra Wine** che animeranno il centro storico tiferate, tra degustazioni dinamiche ("Speed Wine") e incontri con produttori, in un clima di festa diffusa.

Oltre il vino: arte e cultura a Only Wine 2025

Only Wine si svolge nel cuore di una città che è anche uno scrigno d'arte. Durante la manifestazione, sarà possibile visitare con accesso agevolato la mostra "**METALLICA. Scultura in Italia 1947–2025**", allestita a Palazzo Vitelli a Sant'Egidio, con opere dei grandi maestri della scultura italiana in metallo.

Per informazioni sul programma completo: www.onlywinefestival.it

Data di creazione

23/04/2025

Autore

malinda-sassu