

Alla scoperta di nuovi talenti nel mondo del vino: iniziato il countdown per Onlywine 2024

scritto da Malinda Sassu | 10/04/2024



Manca veramente poco all'apertura del Salone Nazionale dei giovani produttori e delle piccole cantine, in programma a Città di Castello dal 27 al 29 aprile. Tutte le novità e il programma della manifestazione presentati nell'annuale conferenza stampa a Palazzo Vitelli

Una kermesse straordinaria, riservata esclusivamente alle aziende che incarnano innovazione e freschezza, con criteri mirati a promuovere i giovani protagonisti della viticoltura contemporanea.

Sono ormai undici anni che **Onlywine**, l'evento talent-scout di **Città di Castello**, unisce sapere e passione in un calice di eccellenza: anche quest'anno, infatti, saranno 100 i vignaioli selezionati per la manifestazione, che si terrà nello splendido scenario di **Palazzo Vitelli a Sant'Egidio**.

Tre giorni di banchi d'assaggio, **dal 27 al 29 aprile**, con masterclass e mostra-mercato, in aggiunta allo "**Speed Wine-Date**" con i buyer, media e operatori del settore.

Le novità di Only Wine 2024: il nuovo programma presentato alla stampa

A raccontare il fitto cartellone di questa edizione, l'annuale conferenza stampa a Palazzo Vitelli, tenutasi ieri 9 aprile, alla presenza dell'Assessore alle Politiche Agricole e Agroalimentari della Regione Umbria, **Roberto Morroni** e il Sindaco di Città di Castello, **Luca Secondi**.

Tra gli intervenuti anche l'Assessore al Turismo cittadino **Letizia Guerri**, **Mirco Rinaldi**, Presidente GAL Alta Umbria, **Pietro Marchi**, Presidente AIS Umbria, **Tiziana Croci**, delegata AIS Città di Castello, nonché l'organizzatore della manifestazione **Andrea Castellani** e il padrone di casa, il Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Città di Castello, **Avv. Fabio Nisi**.

*«Undici edizioni non sono poche – dichiara **Andrea Castellani**, project manager di Only Wine e ideatore della manifestazione – anno dopo anno siamo riusciti a costruire una mostra-mercato che è diventata punto di riferimento nel panorama enoico nazionale. Lo è diventata perché questa rete di collaborazione, che dura appunto da 11 anni, ha lavorato per il bene della manifestazione; per permettere alle nostre cantine di crescere e al nostro pubblico di vivere Only Wine come un'esperienza, non come una semplice fiera. Questo è il nostro segreto!»*



Le novità di Onlywine 2024 presentata nella conferenza stampa del 9 aprile (Foto © Ufficio stampa).

Presenti 4 consorzi e di cantine oltre confine

Una preziosa vetrina per le aziende vinicole emergenti, consentendo loro di presentare produzioni

uniche e autentiche ad una platea di esperti del settore, appassionati e acquirenti.

Da quest'anno, nei 7.000 metri quadri di **Palazzo Vitelli a Città di Castello**, anche l'arrivo di vignaioli oltre confine: dalla regione dello Champagne alle produzioni slovene, albanesi, svizzere e austriache per uno scambio culturale di nicchia e di qualità.

Un'autentica novità che affiancherà la presenza dei cento vignaioli italiani e, per la prima volta, quattro consorzi importanti, a rappresentare il meglio della produzione vitivinicola del nostro paese: il **Consorzio e Tutela dei Vini dell'Oltrepò Pavese**, il **Sannio Consorzio Tutela Vini**, il **Consorzio di Tutela Vini Roma Doc** e il **Consorzio del Vino Santo Affumicato**, piccola perla della città tifernate e della neocostituita **Associazione Cantine Alta Umbria**.

Giovani vignaioli all'insegna della sostenibilità

I criteri di selezione, mirati a identificare le aziende vinicole più promettenti, rompono con gli stereotipi tradizionali del settore. La giovane età dei produttori sottolinea un nuovo approccio al mondo del vino, ricco di freschezza e audacia e, allo stesso tempo, la limitata storia aziendale evidenzia la capacità di queste realtà di emergere rapidamente con prodotti di qualità.

Le cantine di dimensioni più contenute, fino a dieci ettari, inoltre, esaltano la cura artigianale e l'attenzione al dettaglio che spesso caratterizzano le produzioni di nicchia.

Realtà accuratamente scelte, anche quest'anno, da **Francesco Saverio Russo**, divulgatore enoico e co-organizzatore della manifestazione insieme ad **Andrea Castellani**, **Pietro Marchi**, Presidente AIS Umbria e **Chiara Giorleo**, DipWset e critica enogastronomica.

A guidare la squadra dei sommelier AIS a supporto della manifestazione, sempre la delegata di Città di Castello, **Tiziana Croci**.



Masterclass e momenti di approfondimento nel programma (Foto © Ufficio stampa).

Le masterclass di Onlywine: un'esperienza immersiva nel mondo del vino

L'evento non è solo un'opportunità per le aziende partecipanti ma anche per tutti gli appassionati del mondo enoico: non mancheranno, infatti, anche i momenti di approfondimento e degustazione con le produzioni più rinomate del panorama nazionale.

Si parte con il **focus sui vini rosati**, grazie ai dati e alle ricerche di **Chiara Giorleo**, co-curatrice della guida ai migliori rosati d'Italia per poi attraversare l'antica storia della **DOC Roma**, con **Francesco Saverio Russo**.

Il noto divulgatore enoico racconterà, inoltre, l'Italia del vino attraverso alcuni dei più luminosi talenti della scena enoica nazionale, nella masterclass **"Elogio del vino contemporaneo"**.

L'Oltrepò Pavese, terra di Pinot Nero, sarà raccontata dalla delegata AIS di Pavia, **Miriam Prencisvalle** mentre **Gianluca Grimani** condurrà una superba masterclass alla scoperta delle tre maison francesi di champagne presenti ad Onlywine 2024.

Il lunedì 29 riconfermata anche la giornata B2B dedicata agli operatori del settore, buyer e giornalisti con chiusura al pubblico mantenendo però l'allestimento delle giornate di fiera.

Extra Wine, il salone fuori città negli appuntamenti diffusi a Città di Castello

Grandi aspettative per la sezione **Extra Wine**, nel cuore di **Città di Castello** in Piazza Matteotti, come la presentazione di **"Esercizi Spirituali per Bevitori di Vino"**, il libro del giornalista **Angelo**

Peretti, moderato da **Chiara Giorleo**, in collaborazione con la **Libreria Paci**.

Attesissimo, inoltre, il talk **“Quale sarà il futuro del vino italiano?”** condotto da **Francesco Saverio Russo** con il “flying winemaker” **Roberto Cipresso**, uno dei più noti enologi al mondo che può contare al suo attivo vini prodotti da varietà, territori e culture enoiche differenti.

Appuntamenti immancabili e nuove collaborazioni tra le novità di Onlywine 2024

Non solo vino ma anche la birra, con la rete **“Luppolo made in Italy”**, che opera alla realizzazione della filiera del luppolo in Italia; e ancora il **Cigar Club ValTiberino** e lo storico legame con il **Consorzio ProCentro**, con il quale Onlywine 2024 sta mettendo in piedi numerose attività nel cuore del centro storico di Città di Castello.

Grazie al Comune, inoltre, sarà possibile accedere a prezzi calmierati ai musei della città tifername, esibendo il biglietto di ingresso alla manifestazione.

Presenti, infine, anche quest'anno l'**Istituto Superiore “Patrizi - Baldelli - Cavallotti”** e il **Centro di Istruzione e Formazione Professionale ASP Giovanni Ottavio Bufalini**.

Al fianco di Onlywine, sempre il **Comune di Città di Castello**, che ospita e patrocina la manifestazione sin dalla prima edizione, la **Regione Umbria** e il **GAL Alta Umbria**.

Un evento da non perdere che **La Gazzetta del Gusto**, tra i media partner della manifestazione umbra, racconterà anche quest'anno, come nelle precedenti edizioni (leggi [qui](#)) sulle pagine della propria testata e sui propri canali social.

Per informazioni e prenotazioni: www.onlywinefestival.it