



Agenda vino:
Hostaria Verona,
Top Wine sul Sass
Pordoi

di Antonio Tosi | 16 Ottobre 2025

Tra gli altri eventi, Ein Prosit a Udine, brindisi per la nuova guida Slow Wine a Milano, Passeggiata Esplorativa a Rosazzo, degustazioni alla Casa del Vino Valtènesi, a Portogruaro due giorni di eventi per il Lison Docg.

Dal 17 al 19 ottobre il centro storico di **Verona** torna ad animarsi con l'undicesima edizione di **Hostaria**, il festival del vino e della vendemmia. 350 le etichette in degustazione, oltre 50 eventi tra piazze, vie e cortili in un percorso che unisce enogastronomia - con alcuni tra i migliori vini veronesi e italiani e assaggi di tipicità regionali -, arte, musica e solidarietà. Per l'occasione, i ristoranti, i negozi e le attività del centro resteranno aperti fino a tarda sera. Tra le novità di questa edizione, il progetto dedicato all'**olio Garda Dop** alla Loggia antica di piazza dei Signori con workshop, degustazioni e masterclass. Ampio spazio ai vini soprattutto alla Foresteria dei giardini di piazza Indipendenza, con l'Emilia, la Sardegna, la Lombardia, le Marche, l'Abruzzo, la Sicilia e la Puglia come regioni ospiti.

Torna l'appuntamento che unisce il fascino delle Dolomiti all'eccellenza del vino: il **Simposio Top Wine 2950**, alla sua 25ma edizione, andrà in scena il **17 e 18 ottobre** al Rifugio Maria, sulla cima del **Sass Pordoi**. A quasi tremila metri d'altezza, venti cantine del Trentino-Alto Adige incontreranno etichette selezionate di Irpinia, Sicilia e Francia per la degustazione enogastronomica più alta al mondo, con giornata clou quella di sabato 18 ottobre.

Ein Prosit, la manifestazione enogastronomica che celebra le specialità culinarie e vitivinicole del territorio friulano, torna con una nuova edizione a **Udine dal 16 al 19 ottobre**. L'evento è dedicato agli amanti del fine dining che, in alcuni dei migliori ristoranti di Udine e provincia, potranno assaporare i piatti preparati da 100 tra i più importanti chef di tutto il mondo abbinati a proposte vinicole. Novità di quest'anno, la mostra-assaggio *Io sono Friuli-Venezia Giulia-Blancs* da sabato 18 a lunedì 20 ottobre, 900 metri quadri nel cuore di Udine che ospiteranno numerose cantine vitivinicole regionali e aziende agroalimentari.



Top Wine (foto Mattia Rizzi)

Sabato 18 ottobre torna a **Milano** la degustazione che saluta l'uscita della [guida Slow Wine 2026](#), giunta alla sua 16esima edizione. L'appuntamento è al **Superstudio Maxi** in via Moncucco 35, i cui spazi si trasformeranno in un'enoteca d'eccezione con oltre 450 banchi d'assaggio e più di 900 vini, presentati direttamente dai vignaioli e dalle vignaiole delle varie regioni d'Italia che aderiscono al Manifesto del vino buono, pulito e giusto. Tra i protagonisti di quest'anno anche 133 aziende "novità", ovvero quelle non recensite nella passata edizione. L'edizione 2026 della guida vede anche l'inserimento della grammatura del vetro delle bottiglie, informazione ora presente per tutti i vini recensiti che contribuisce ad aiutare il lettore verso una scelta di maggiore sostenibilità.

L'Associazione culturale [Vigne Museum](#) e l'azienda vitivinicola organizzano per **sabato 18 ottobre** a **Rosazzo** (UD) la **Passeggiata esplorativa dal Vigne Museum all'Abbazia di Rosazzo**, appuntamento tra cultura, arte, vino e paesaggio, parte dell'evento *MetodoContemporaneo. Itinerari diffusi tra arti, vino e paesaggio*. Dal Vigne Museum, i partecipanti attraverseranno la tenuta per arrivare nella millenaria Abbazia di Rosazzo. Brindisi finale con i vini di Livio Felluga.

Il **17 e 18 ottobre** a **Portogruaro**, due giornate di conferenze, tavole rotonde, visite in cantina e degustazioni per approfondire il valore storico, culturale e viticolo del vino Lison Docg. L'evento, organizzato dall'[Accademia Italiana della Vite e del Vino](#), si svolgerà tra il museo Concordiese e la Biblioteca Storica Collegio G. Marconi, dove i produttori locali avranno l'opportunità di confrontarsi e condividere esperienze e progetti futuri.

Il [Consorzio Valtènesi](#), domenica 19 ottobre a **Villa Galnica a Castello** (BS), sede della Casa del Vino, ospiterà un evento di degustazione per far conoscere da vicino i vini della denominazione, prodotti in prevalenza con i vitigni autoctoni Groppello e Tuchi. Tra le realtà partecipanti ci saranno anche le quattro cantine che si sono distinte ottenendo il premio Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2026: Avanzi con il Valtènesi Rosavero 2024, F.lli Turina con Valtènesi Setamora 2022, Pasini San Giovanni con il Valtènesi Lettera C 2022 e Tenute del Garda con il Valtènesi 2024.



degustazioni per l'uscita della guida Slow Wine 2026 (foto Giancarlo Volpi)