

Cgv

CUZZIOLGRANDIVINI

CUZZIOL GRANDIVINI a Vinitaly 2025 – Le Strade del Vino

6-9 aprile – Hall 7 – B4 B5 B6 C5



Santa Lucia di Piave, Lunedì 31 marzo 2025 - Cuzziol Grandivini si prepara a vivere una nuova edizione di **Vinitaly**, confermandosi come punto di riferimento per gli operatori del settore. Con uno spazio espositivo di 400 mq articolato in 4 nuclei (Pad. 7 B4/5/6 C5), l'azienda si presenta come il luogo d'incontro privilegiato per scoprire un universo vinicolo fatto di eccellenza, varietà e relazioni.

Le Strade del Vino: il ruolo del distributore.

Il **tema** scelto per quest'anno, *Le Strade del Vino*, sintetizza perfettamente la missione di Cuzziol Grandivini: essere il ponte che collega territori, produttori e professionisti del vino. Il distributore diventa il terreno su cui si intrecciano storie, denominazioni e culture enologiche, selezionando etichette da tutto il mondo e creando un portafoglio vario e di qualità, pensato per soddisfare le esigenze di una clientela attenta e competente, sempre alla ricerca sia di conferme che di novità.

La presenza a Verona di **41 produttori italiani e 7 cantine straniere** testimonia l'impegno costante di Cuzziol GrandiVini nel costruire un sistema di relazioni solide e dinamiche. Lo stand diventa lo specchio della sua attività quotidiana: fare scouting, selezionare, collegare, distribuire e comunicare.

Il Wine Bar: un viaggio tra i terroir

Il **Wine Bar**, con le sue 50 etichette provenienti da grandi terroir internazionali, invita a un percorso di scoperta e confronto. È un luogo dove appassionati, sommelier e professionisti possono avvicinarsi a realtà nuove e consolidare la conoscenza di produttori già noti, contribuendo alla diffusione di trend di qualità. Si potranno degustare tante referenze francesi di Bordeaux, Languedoc, Loira, Valle del Rodano, Chablis, ma anche interessanti metodi classici tedeschi e inglesi; scoprire Chenin e Pinot nero del Sudafrica, viaggiare dalla Slovenia all'Austria e approdare in California. Non solo, in questo spazio verranno presentate anche le proposte di Cuzziol GrandiVini per rispondere al **trend low & no alcohol**: due interessanti succhi di Riesling e Pinot Nero e due succhi sparkling prodotti dal tedesco Van Nahmen. Alternative che possono sostituirsi al vino sia per la creazione di miscelati analcolici sia per essere bevuti da soli, ma diversi dai dealcolati - giudicati ancora troppo costosi a fronte di uno scarso livello qualitativo.

Infine, a rappresentare la collezione di spirits del catalogo, saranno proposti anche i Vermut di Torino, Bitter e Barolo chinato firmati La Canellese.

22 Masterclass: conoscenza e approfondimento

L'azienda propone un ricco calendario di 22 masterclass immersive, guidate direttamente dai produttori e dai brand manager. Occasioni preziose per approfondire la conoscenza delle denominazioni e dei territori, creando uno spazio di dialogo e formazione di altissimo livello.

Il calendario può essere scaricato qui: <https://we.tl/t-BMo5H89tj1>

Un Fuori Salone d'eccellenza per Champagne Bruno Paillard

Novità di quest'anno è il progetto Fuori Salone dedicato alla Maison di Champagne Bruno Paillard. Per la prima volta la Maison non sarà presente con un banco di assaggio all'interno dello stand ma, all'interno del calendario delle masterclass, occuperà un posto privilegiato con appuntamenti quotidiani. Alcune di queste degustazioni speciali saranno condotte personalmente da Alice Paillard.

Inoltre, grazie alla collaborazione di alcuni clienti affezionati, nasce una vera e propria **road map a Verona: una rete che collega tutti i locali dove sarà possibile degustare lo champagne Bruno Paillard al calice, ciascuno con la referenza scelta.** Un'esperienza diffusa, elegante e coinvolgente, che porta la firma di Cuzziol GrandiVini anche al di fuori della fiera.

I partner e le cuvée in mescita

Ecco la lista dei locali della road map Bruno Paillard a Vinitaly

1. [Madame Blanc](#)
in mescita Extra Brut Première Cuvée
2. [Enoteca.07](#)

in miscita Extra Brut Première Cuvée

3. Antica Bottega del Vino

in miscita Dosage: Zéro e N.P.U. Nec Plus Ultra 2009

4. Locanda 4 Cuochi

in miscita Extra Brut Première Cuvée

5. Capitan della Cittadella

in miscita Blanc de Blancs Grand Cru

6. Oste Scuro

in miscita Blanc de Blancs Grand Cru

7. Iris Ristorante

in miscita N.P.U. Nec Plus Ultra 2009

E per coloro che volessero lasciare il centro storico:

1. Affi Wine Bar dal 1994

in miscita Extra Brut Première Cuvée

2. Locanda Perbellini al lago

in miscita Extra Brut Rosé Première Cuvée

3. Incarne Ristorante Speakeasy

in miscita Extra Brut Cuvée 72

LE STRADE DEL VINO

LA ROAD MAP BRUNO PAILLARD
A VERONA

↳ centro città

1 / Madame Blanc
Piazza Poza, 25, 1,4km da Pza Bra
Extra Brut Première Cuvée

2 / Enoteca.07
Vicolo Ghiara 3, 300m da Pza Bra
Extra Brut Première Cuvée

3 / Antica Bottega del Vino
Vicolo Scudo di Francia, 550m da Pza Bra
Dosage: Zéro / N.P.U. Nec Plus Ultra 2009

4 / Locanda 4 Cuochi
Via Alberto Mario, 12, 200m da Pza Bra
Extra Brut Première Cuvée

5 / Capitan della Cittadella
Piazza Cittadella, 7/a, 350m da Pza Bra
Blanc de Blancs Grand Cru

6 / Oste Scuro
Vicolo San Silvestro, 10, 550m da Pza Bra
Blanc de Blancs Grand Cru

7 / Iris Ristorante
Via Leoni, 10, 650m da Pza Bra
N.P.U. Nec Plus Ultra 2009

↳ fuori città

8 / Affi Wine Bar
Via Pascoli, 29, 37010 Affi VR
Extra Brut Première Cuvée

9 / Ai Beati
Via Val Mora, 57/59, 37016 Garda VR
Extra Brut Rosé Première Cuvée

10 / Incarne Ristorante Speakeasy
Via G. Mazzini, 56, 37060 Bonferraro VR
Extra Brut Cuvée 72



Un impegno quotidiano che si traduce in esperienze uniche

*“Il nostro stand è la sintesi visibile del lavoro quotidiano di selezione e costruzione di relazioni che portiamo avanti ogni giorno – **commenta Luca Cuzziol**, Amministratore Unico di Cuzziol GrandiVini. – Siamo distributori, certo, ma prima di tutto siamo connettori di storie, persone e territori. Vinitaly è per noi un’occasione per rendere tangibile questo ruolo e per accompagnare i nostri partner in un percorso di crescita comune.”*

Cuzziol GrandiVini Srl - Via Serenissima, 19 - 31025 Santa Lucia di Piave (Treviso)

Telefono +39.0438.666601

info@cuzziol.it - www.cuzziolgrandivini.it

Ufficio Stampa: Axelle Brown-Videau - +39 3387848516 – axelle@origamiconsulting.it