

FINE

#WineTourism
Marketplace

 Italy 

28 e 29 Ottobre 2025
Riva del Garda | Trentino

**Wine: the flavour
of a region**



Riva del Garda®
Fierecongressi



FERIA DE
VALLADOLID

www.fine-italy.com

FINE #WineTourism Marketplace

Italy

28/29 Ottobre 2025 | Riva del Garda

Partecipa all'evento più innovativo del panorama internazionale dedicato all'enoturismo

► FINE #WineTourism Marketplace nasce a Valladolid, in Spagna, nella regione di Castilla y León che vanta il maggior numero di vini d'eccellenza in una singola area geografica rispetto a qualsiasi altra regione vinicola al mondo. In sole cinque edizioni, l'evento si è affermato come punto di incontro globale, coinvolgendo numerose destinazioni dedicate all'enoturismo.

Dopo il successo di FINE Spagna, nasce **FINE #WineTourism Marketplace Italy**, un nuovo appuntamento dedicato all'enoturismo, che porta in Italia la stessa visione e qualità. Un evento dove il business si fonde con un'esperienza sensoriale unica, **promuovendo attivamente le destinazioni enoturistiche** e offrendo una potente piattaforma per **costruire relazioni commerciali** ed esplorare nuove opportunità nel settore vinicolo.

FINE Italy è co-organizzato da Fiera de Valladolid e Riva del Garda Fierecongressi, società attiva da oltre 30 anni nel settore fieristico e congressuale a Riva del Garda, in Trentino. Situata sul Lago di Garda, Riva del Garda è riconosciuta come capitale internazionale della vacanza attiva e apprezzata per l'eccellente offerta turistica e congressuale.

I NUMERI PREVISTI DI FINE ITALY 2025

50 HOSTED BUYERS

50 CANTINE, TERRITORI, DESTINAZIONI E CONSORZI

50 AGENZIE DI VIAGGIO E TOUR OPERATORI SPECIALIZZATI IN ENOTURISMO

10 MEDIA E INFLUENCER

1000 INCONTRI B2B ORGANIZZATI

PERCHÉ PARTECIPARE?

Incontri B2B mirati per risultati concreti

Creiamo la **tua agenda perfetta!** Grazie a un sistema di incontri personalizzato, basato su preferenze reciproche, nell'esclusiva area meeting B2B **incontrerai buyer selezionati** di altissimo profilo, provenienti da tutto il mondo, che sono alla **ricerca del tuo prodotto!** **Ottimizza** al meglio il tuo tempo e il tuo investimento partecipando a Fine Italy.

Momenti pensati per costruire nuove relazioni

Approfitta delle molteplici **occasioni di networking** che Fine Italy ti offre. Nel tuo spazio espositivo, **incontra** liberamente le **agenzie viaggio** e i **tour operator** in visita. **Partecipa** ai lunch riservati a espositori, buyer e relatori e **condividi** momenti di confronto nei coffee break.

Azioni di promozione strategica

Fine Italy **promuove la tua partecipazione** con una capillare presenza sui principali **media** di settore, sui **social** più seguiti e grazie alle collaborazioni con esperti **wine influencer**, assicurando un'attenta **visibilità** al tuo brand.

Percorsi di formazione specializzata

Durante l'evento **partecipa** attivamente ai numerosi momenti di **approfondimento** e **formazione** per accrescere il tuo **business**. Non perdere l'opportunità di **promuovere** il tuo marchio e **arricchire** le tue competenze.

I DATI DI FINE SPAGNA DICONO CHE:



Valutazione complessiva

In generale, l'evento ha ricevuto una valutazione complessiva alta

8



Rapporto qualità prezzo

È la percentuale degli espositori che hanno valutato l'evento altamente conveniente in termini di costo e benefici ottenuti

70%



NPS



Il Net Promoter Score misura la soddisfazione dei partecipanti all'evento, dove 30 rappresenta l'eccellenza

27



Tasso di Ritorno 83%

L'83% dei partecipanti ha dichiarato che parteciperà nuovamente prossima edizione

83%

WORK AREAS

Fine Italy è un progetto innovativo dedicato al settore internazionale dell'enoturismo. Il format è strutturato in 6 diverse aree, ciascuna progettata per creare un ambiente moderno e funzionale. Gli spazi sono pensati per stimolare la libera circolazione delle idee e facilitare gli incontri, offrendo un clima ideale per avviare nuove opportunità di business



BE FINE

È la sala conferenze; il luogo ideale dove si analizzano tendenze e insight del settore enoturistico, attirando i migliori professionisti del settore. Qui, **avrà l'opportunità di esplorare argomenti cruciali** come le strategie di marketing più innovative, l'uso avanzato dei big data e ascoltare case history di successo.



WINE HUB

Qui si tengono esclusive sessioni di assaggio condotte da esperti sommelier per scoprire i segreti dei diversi terroir. Gli operatori in visita troveranno una ricca selezione di vini delle cantine presenti. **Metti a disposizione le tue etichette** inserendole nelle degustazioni guidate; sarà l'occasione per far conoscere le tue eccellenze e la tua proposta di enoturismo.



SPAZIO ESPOSITIVO ESCLUSIVO

L'allestimento studiato per le cantine e le destinazioni presenti è stato appositamente progettato per ottimizzare gli incontri. **Approfitta di questa opportunità** unica per espandere la tua rete di contatti e incrementare le vendite, creando sinergie che fanno crescere il tuo fatturato.



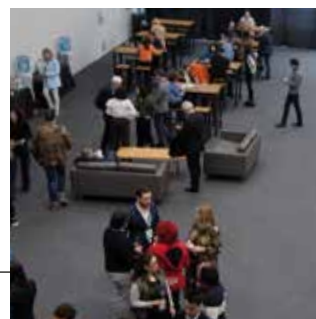
NETWORKING RESTAURANT

Il ristorante è riservato a espositori, buyer e relatori e rappresenta uno spazio elegante e raffinato, progettato per favorire incontri d'affari informali. **È l'ambiente ideale per costruire relazioni**, scambiare idee e avviare nuove opportunità di business.



B2B FINE MEETING

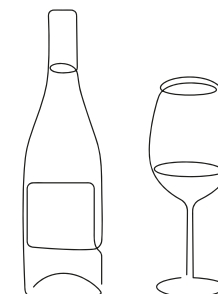
L'area è riservata agli incontri organizzati tra buyer e venditori di esperienze di enoturismo. **Uno spazio progettato per facilitare** connessioni strategiche e ottimizzare le opportunità di business.



BUSINESS LOUNGE

Uno spazio che coniuga **relax e funzionalità**, dove le aziende partecipanti possono lavorare e tenere riunioni in un ambiente stimolante durante le due giornate di lavori.

PROFILI DEI PARTECIPANTI



BUYER

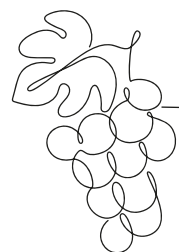
Agenzie di viaggio, tour operator, agenzie DMC (Destination Management Companies), guide turistiche, PCO (Professional Congress Organizers)

ESPOSITORI

Cantine, hotel, strade del vino, destinazioni enoturistiche, DOP (Denominazione di origine protetta) e associazioni.

PROFESSIONISTI

Agenzie di viaggio, tour operator, agenzie di turismo del vino, agenzie di viaggio DMC (Destination Management Companies), organizzatori di eventi.



B2B
meeting

FINE

STAMPA

GIORNALISTI | INFLUENCER | MEDIAPARTNER

AGENDA INCONTRI B2B

La nostra agenda online, **basata su interessi condivisi**, è un importante strumento studiato per ottimizzare al meglio il tempo dedicato agli incontri one-to-one tra espositore e hosted buyer. L'agenda è concepita per massimizzare la produttività di tutti i partecipanti. Gli espositori avranno l'opportunità di consultare l'elenco dei buyer e pianificare incontri con coloro che condividono interessi simili, garantendo che ogni interazione sia rilevante e significativa.

I dati di FINE Spagna 2024 dicono che:

il 92% degli oltre 1.600 incontri è nato da un interesse reciproco tra partecipanti e buyer. Inoltre, migliaia di contatti sono stati creati grazie alle numerose attività di networking durante l'evento, trasformandosi in vere opportunità di business.

Diventa espositore di FINE Italy e entra a far parte attivamente dell'agenda di incontri B2B organizzati con hosted buyer di alto profilo provenienti da tutto il mondo.

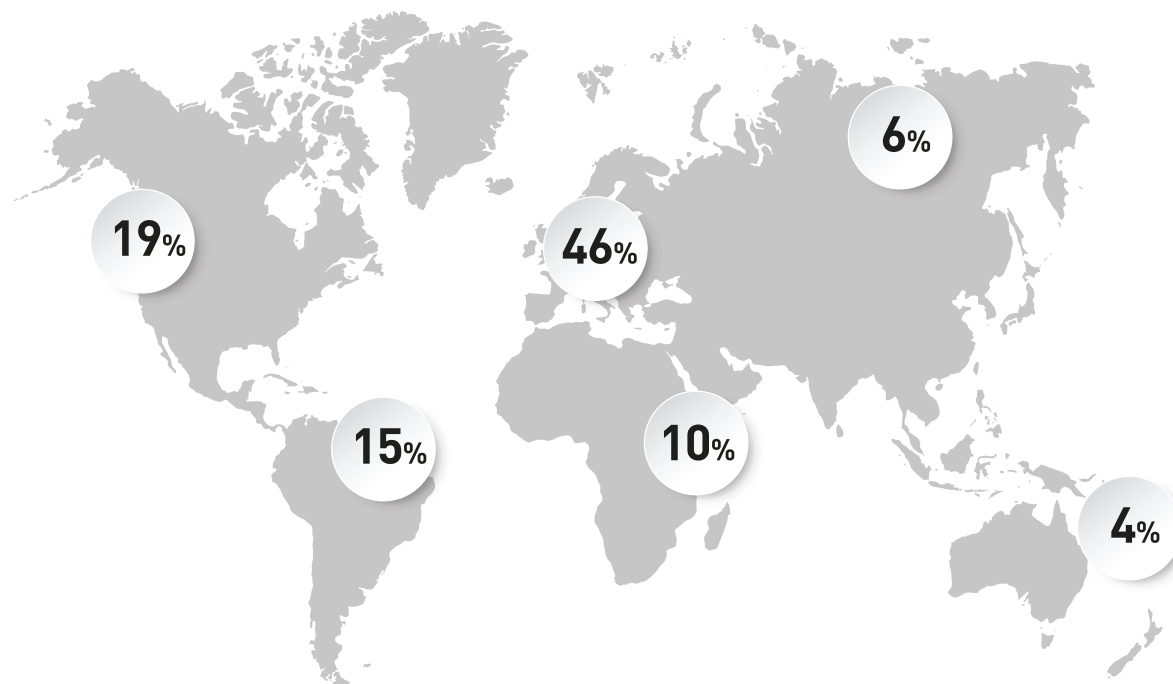


PROGRAMMA HOSTED BUYER Strettamente riservato agli Espositori

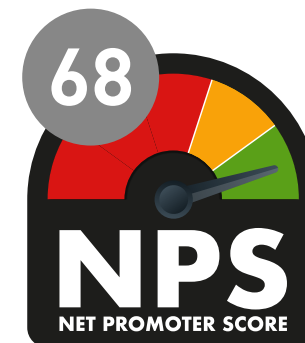
FINE Italy offre un esclusivo programma per gli hosted buyer, strettamente riservato agli espositori. Nell'ultima edizione di FINE Spagna hanno partecipato complessivamente **84 realtà fra tour operator e agenzie di viaggio** specializzate in enoturismo, provenienti da **23** diversi paesi.

Gli hosted buyer selezionati per FINE Italy sono **fortemente interessati** a scoprire nuove destinazioni, esplorare cantine e itinerari innovativi, trovare ispirazione per viaggi incentive, esperienze di lusso e pacchetti di viaggio personalizzati. Il programma offre **un'opportunità unica per gli espositori** presenti di entrare in contatto con professionisti del settore pronti a creare nuove collaborazioni e scoprire il meglio dell'enoturismo

MERCATI IN CUI OPERANO I BUYER DI FINE



I dati di FINE Spagna 2024 dicono che:



Ottimo Net Promoter Score, che misura la soddisfazione dei partecipanti con l'evento.



dei buyer partecipanti afferma di aver concluso due o più accordi nel breve termine, e il 44 % ne ha firmati più di quattro.



Il 100% dei partecipanti tornerebbe per una futura edizione.

COME PARTECIPARE

COSA COMPRENDE LA PARTECIPAZIONE:

- **Spazio espositivo** composto da: un salottino arredato con 3 sedie, 1 tavolo, 1 mobiletto con ante e chiusura, 1 faretto led e grafiche personalizzabili.
- **Agenda di appuntamenti organizzati** con degli hosted buyer e 2 pass di accesso all'area meeting B2B. I pass e/o l'agenda non sono trasferibili a terzi.
- **Attività di Networking previste:** pranzo con gli hosted buyer il 28 e 29 ottobre, coffee break (uno al giorno) e cocktail di benvenuto con gli hosted buyer il 28 ottobre
- **Pacchetto promozionale per FINE Italy:**
 - Post sul blog di FINE Italy 2025 e diffusione sui social media del marketplace.
 - (Testi e foto forniti dall'espositore)*
 - Logo sull'app dell'evento, sito web e cartellonistica.

Contattaci per personalizzare la tua partecipazione e per ulteriori dettagli (es. partecipazione di gruppo e acquisto di pass aggiuntivi per la zona B2B).

Prezzo

> **3.500 €** + IVA se dovuta

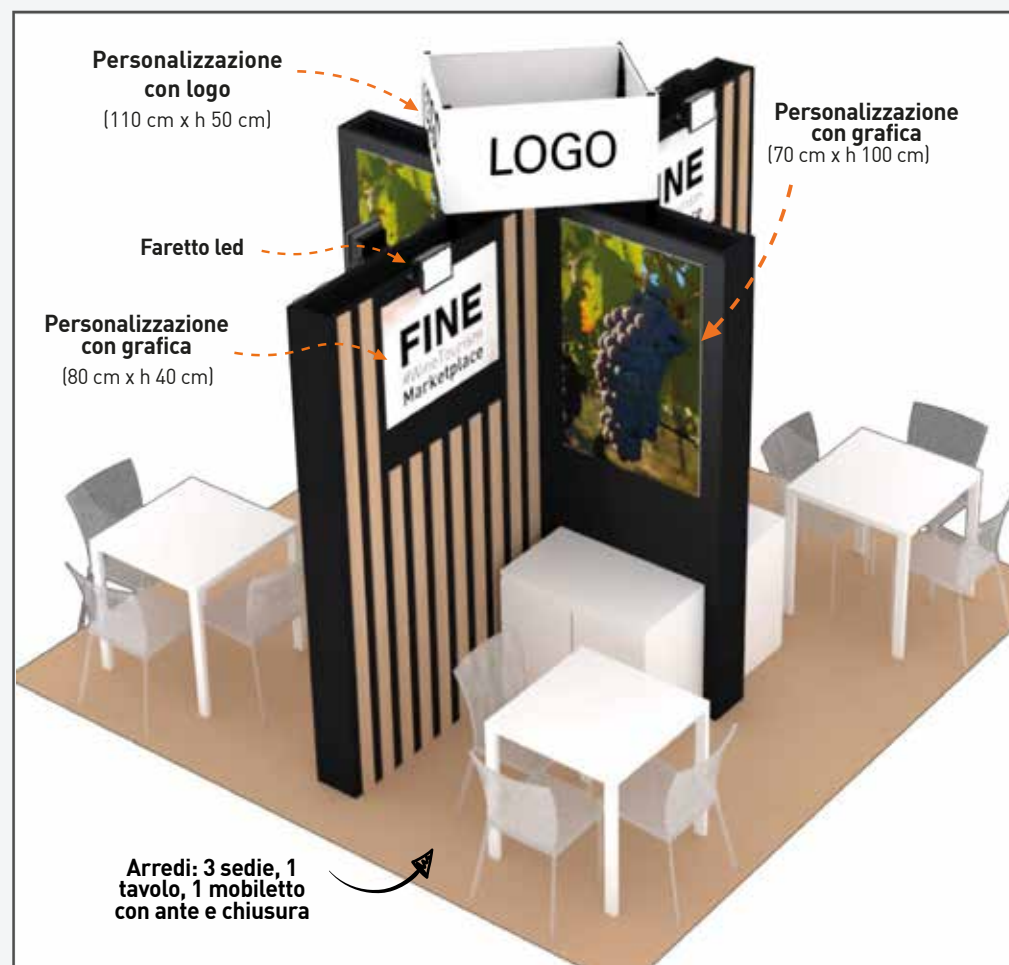
> **2.975 €** + IVA se dovuta

Fino al 10 giugno 2025

Early bird: prenota in anticipo e risparmi il 15%!

-15%

(fino al 10 giugno 2025)





➤ TRENTINO

Un viaggio di gusto tra tradizione e innovazione

- Il Trentino è una terra che racconta storie di sapori autentici, dove ogni prodotto porta con sé il cuore del territorio. È un territorio in cui le mele della **Val di Non** profumano l'aria di dolcezza e i formaggi di malga raccontano la sapienza artigiana tramandata da generazioni. La carne salada, con le sue antiche ricette, e l'olio prezioso dell'**Alto Garda** aggiungono un tocco di storia e raffinatezza alla cucina locale. Ma la vera essenza del **Trentino si trova nei suoi vigneti**, dove la tradizione vitivinicola si fonde con l'innovazione. I vitigni autoctoni come **Nosiola**, **Teroldego** e **Marzemino** prosperano accarezzati dai venti delle Dolomiti, dando vita a vini che sanno di montagna e passione. E quando si brinda con un calice di **TrentoDOC**, si celebra non solo un vino, ma l'incontro tra natura e saper fare.

UN EVENTO DI:



Riva del Garda®
Fierecongressi



PARTNER ISTITUZIONALI:



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Assessorato all'Artigianato, Commercio,
Promozione, Sport e Turismo



www.fine-italy.com