Venice Cocktail Week: tutti i numeri dell'edizione 2026

7ba87107-3d33-4601-801c-de00b8194b66

Cinque giorni a Venezia per scoprire la mixology della Serenissima attraverso i suoi bar, i protagonisti della miscelazione locale e confrontarsi con i nomi più autorevoli di quella nazionale e internazionale. Con 21 Bar d'Hotel, 10 Cocktail Bar, 31 Signature Cocktail, 98 eventi, 63 Guest Shift, 50 Guest Italiani e 13 Guest Internazionali, da mercoledì 21 a domenica 25 ottobre 2026 Venice Cocktail Week ha celebrato la sua quinta edizione, animando le calli della Serenissima con appuntamenti incentrati sul mondo della mixology ma anche con importanti sinergie con altre realtà culturali.

Al centro di tutto la valorizzazione dei cocktail bar e dei resident bartender, un modo per diffondere la cultura del bere consapevole e responsabile con un programma che ha affiancato ai bartender veneziani guest nazionali e internazionali, creando un'inedita sinergia in cui il cocktail è diventato un vero e proprio veicolo di promozione culturale. Cuore pulsante dell'edizione 2026 la contaminazione con altri mondi, per portare la mixology a dialogare con realtà diverse e nuove. Primo fra tutti "Café Joséphine. Parigi - New York - Venezia. Il sogno cosmopolita", lo spettacolo di danza contemporanea che per una sera ha utilizzato le sale dell'Orient Express Venezia come palcoscenico fuori dal tempo, un modo per rievocare la magia e l'energia travolgente dei café-chantant. Concluso con il tasting finale dell'esclusiva Cocktail List ispirata all'iconica figura di Joséphine Baker, firmata da **Francesco Adragna**, bar manager di Wagon Bar, Orient Express Venezia, powered by Velier.

Quote

Venice Cocktail Week si conferma un punto di riferimento per la valorizzazione delle eccellenze della Laguna. L'obiettivo continua ad essere quello di far crescere la mixology veneziana promuovendo la cultura del bere consapevole e di qualità. VCW è un progetto indipendente nato come spazio di confronto sulle tendenze della miscelazione, rivolto a neofiti, appassionati e addetti ai lavori. Un evento che reinventa il bar in chiave contemporanea e che ogni anno mi permette di tornare in città con novità sempre più dinamiche, sostenuto dal fondamentale supporto del Comune di Venezia e di

Vela. Per questa edizione abbiamo rafforzato la collaborazione con altri ambiti, facendo dialogare la cultura del cocktail con altri linguaggi, come arte, artigianato e danza.

Paola Mencarelli, founder di Venice Cocktail Week

Confermato il format di cinque giorni

Venice Cocktail Week ha confermato la formula di **cinque giornate** introdotta nel 2025, concentrando gli appuntamenti per consentire al pubblico, ai professionisti e alle aziende partner di vivere il programma attraverso un percorso diffuso in città. I Selected Bars hanno proposto la consueta Cocktail List VCW26, ideata appositamente dai resident bartender di ogni struttura partecipante con tre drink che hanno raccontato l'identità di ogni singola insegna e le diverse proposte di miscelazione contemporanea.

Ogni Cocktail List VCW26 aveva un Signature Cocktail di libera creazione, rappresentativo del bar; L'Aperitivo di Mezzogiorno, fresco e leggero, a bassa gradazione alcolica o senza alcol, ispirato alla tradizione veneziana e pensato per essere gustato anche nelle altre ore della giornata, possibilmente con un cicchetto; un Classic Cocktail, drink classico che sfida il tempo, continuando a restare sempre attuale e contemporaneo. Una proposta che ha unito ricerca, qualità e attenzione al consumo responsabile, offrendo al pubblico occasioni diverse per conoscere il lavoro dietro al bancone.

Barkeeper e i protagonisti della miscelazione veneziana

L'iniziativa Barkeeper ha messo in luce l'identità della miscelazione locale attraverso eventi dedicati ai resident bartender, che il pubblico ha incontrato dietro al proprio bancone per conoscere storie e ispirazioni che hanno dato vita alle Cocktail List VCW26, approfondendo così il rapporto tra il locale, la città e la stessa arte dell'ospitalità.

In questa edizione si sono cimentati sotto i riflettori in occasione di eventi a loro dedicati: **Mauro Suman** de Il Piccolo Bar, Violino d'Oro; **Rachele Riccio** di Herbarium, NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi con Bonollo 1908 / Polot 1882; **Fabiano Milan**, **Vincenzo Della Puppa** & **Marco Gattolin** de Il Porto Lounge Bar, Palazzo Veneziano con Ballor by Bonollo 1908 / Fusetti Bitter by Molinari; **Gennaro Florio** di The "G" Lounge & Garden Bar, Hotel Nani Mocenigo Palace, con Bonollo 1908 / Presobene London Dry Gin / Baldoria Vermouth + Yurt Vodka / Yerbito; **Rey Soriano**

& Giuseppe Tringali, Tarnowska's American Bar, con Bes Gin by Craft'N'co.; **Andrea Guerrato** del Venixino Lounge & Garden, Donà Palace con Sospiri Botaniche Veneziane by Craft'N'co.; **Francesco Adragna**, **Simone De Bernardin & Andrea Sciolti,** Wagon Bar, Orient Express Venezia, con Baldoria Vermouth + Fusetti Bitter by Molinari + Yerbito + Yurt Vodka / Sospiri Botaniche Veneziane by Craft'N'co; **Diego Filippone** e **Samuele Scomparin** di K Lounge Bar/Terrazza Gabrielli, Hotel Gabrielli Venezia - Starhotels Collezione, con Arigatè by Ferro Beverage&co + No.3 London Dry Gin / Prince Explorer Gin by Ferro Beverage&co; **Alice Bozzoni** del Rétro, con Nazionale Spirito Italiano by Ferro Beverag&Co.; **Andrea Brunello** di Orientalbar & Bistrot, Hotel Metropole, con Bonollo 1908 / Oppure; **Alvise Serramondi** di Grancaffé Quadri con Fusetti Bitter by Molinari; **Marco Rubegni** di Bar Biblioteca, Nolinski Venezia, con Yerbito; **Marco Vecchiato** di Alchemia Bar, Ca' di Dio, con Baldoria Vermouth + Yurt Vodka.

Come di consueto l'attenzione ai professionisti veneziani è passata anche attraverso i ritratti firmati dalla fotografa e ritrattista di fama internazionale Veronica Gaido. Parallelamente, Michele Tamasco ha immortalato i Signature Cocktail e L'Aperitivo di Mezzogiorno VCW, raccontando con i suoi scatti la particolarità dei drink nei diversi Selected Cocktail Bar.

Guest shift italiani e internazionali

Grazie al sostegno delle aziende sponsor, **Venice Cocktail Week** ha accolto bartender italiani e internazionali per guest shift e momenti di confronto con la community locale.

La **scena italiana** è stata rappresentata, tra gli altri, da Ambrogio Ferraro, Bar is the Name, Busto Arsizio, Varese con Altamura Distilleries Vodka; Antonio Virili, Il Salotto at Aman Rosa Alpina, San Cassiano, Bolzano, con Altamura Distilleries Vodka; Niccolò Ribuffo & Pierpaolo Galassi di Sentaku Izakaya, Bologna con Altamura Distilleries Vodka + Polot 1882; Gabriele De Angelis & Kevin Marin de Il Bar della Musa, Roma con Altamura Distilleries Vodka + Polot 1882; Niccolò Amadori, Alto Rooftop, Cervia, Rimini + Nicolò Rossi, Barrier, Bergamo con Polot 1882; Matteo Fatica & Matteo Brugnone, Orient Express La Minerva, Roma con Polot 1882; Matteo Bianconi & Riccardo Hornbostel, Velvet Verona, con Polot 1882 + Yurt Vodka; Peppe Doria di Bar Volare, Bologna, con Quattro Gatti Gin; Mattia Capezzuoli di Stravinskij Bar, Roma, con Michter's by Velier; Mattias Sarli, Yapa, Milano, con Neit by Velier; Gabriele Contatore di CO.MO Bar & Bistrot, Mandarin Oriental Lago di Como, con Silent Pool by Velier; Niccolò Moro, Quei Turbo Ragazzi, Treviso, con Sospiri Botaniche Veneziane by Craft'N'Co.; Alfonso Califano & Emanuele Primavera di Cinquanta Spirito Italiano, Pagani, con Nazionale Spirito Italiano by Ferro Beverage&co; Livio Morena, Nucleo, Roma con Yerbito + Fusetti

Bitter by Molinari; Matteo Negro, Squisi, Vittorio Veneto, Treviso, con Yerbito + Fusetti Bitter by Molinari; Manuel Monetti & Germano Cerasoli, Blind Pig, Roma, con Yerbito + Fusetti Bitter by Molinari; Nicholas De Michele, Tivoli Portopiccolo Sistiana Resort, Trieste, con Nonino; Daniel Jonathan Selby, 10_11, Portrait Milano, Milano con Oppure; Sossio Del Prete, Rumore, Milano, con Oppure; Lucas Kelm di Terrazza Gellivs, Oderzo, con Fusetti Bitter by Molinari + Yerbito; Abi El Attaoui di Ceresio 7, Milano con Presobene London Dry Gin; Luca Ardito, The Carlton Bar, The Carlton, Milano con Presobene London Dry Gin ed in collaborazione con Coqtail for fine drinkers; Mauro Mahjoub, The King of Negroni; Vincenzo Gallo & Andrea Luongo di Dry Martini Sorrento, Majestic Palace Hotel, Sant'Agnello, Sorrento, Napoli, con Baldoria Vermouth + Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia + Presobene London Dry Gin + Yurt Vodka.

Tra gli **ospiti internazionali** Lucia Montanelli, Vesper Bar at The Dorchester, Londra con Altamura Distilleries Vodka; Federico Daniele, MÙZSA Bar, Four Seasons Hotel Budapest, con Altamura Distilleries Vodka; Barbara Migliaccio Spina, Hôtel Fouquet's, Paris + Ádám Szondi, Hotsy Totsy, Budapest + Evangelos Dimitris & Aineias Chilas, Late Bloomers, Zurich, con Altamura Distilleries Vodka + Polot 1882; Lorenzo Antinori di Bar Leone, Hong Kong con Quattri Gatti Gin; Orlando Marzo di Loro, Melbourne con Quattro Gatti Gin; Giorgio Bargiani di The Connaught Bar, Londra, con Quattro Gatti Gin; Simone Santini, Himkok di Oslo, con Silent Pool by Velier; Marco Grisafi, PÆRE, 1 Hotel Copenhagen, Copenhagen + Christian Borrelli, Ruby, Copenhagen, con Prince Explorer Gin by Ferro Beverage&co + Yerbito; Timo Siitonen di Kupoli Cocktail Bar, NH Collection Helsinki Grand Hansa, Helsinki con Nonino + Santoni L'Aperitivo Firenze + Baldoria Vermouth . Salvatore Calabrese, The Maestro, era presente come ospite d'onore, per vivere l'evento da spettatore d'eccellenza.

Pairing con cucina e pasticceria

Il dialogo tra bar, cucina e pasticceria si è sviluppato attraverso Dining with the Spirits e Pastry with the Spirits, le iniziative che hanno invitato chef e pastry chef veneziani a utilizzare gli spirits come ingredienti delle proprie creazioni, inserite nei menu o proposte in serate dedicate.

A **Dining with the Spirits** hanno partecipato Bacaro Picenin, con Fusetti Bitter by Molinari; La Bauta Restaurant, Hotel Nani Mocenigo Palace con Yerbito; Ristorante La Caravella, Hotel Saturnia & International con Quattro Gatti Gin + Lindores by Ferro Beverage&co; Trattoria La Colomba con Yurt Vodka. Pastry with the Spirits ha coinvolto Arva by Aman, Aman Venice, con Altamura Distilleries + Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia; Bonfadini Café, Ca' Bonfadini con Arigaté by Ferro Beverage& co.; Da Lorenzo al Giardino Segreto, NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi, con Fusetti

Bitter by Molinari; Gio’s Restaurant, The St. Regis Venice, con Opificium by Polot 1882, Il Piccolo Bar, Violino d’Oro con Bonollo 1908; La Bauta Restaurant, Hotel Nani Mocenigo Palace con Yerbito. Tornato anche l’appuntamento ad hoc il Club Sandwich del Doge, che in questa edizione é stato declinato nella versione with the the Spirits con Nonino + Frantoio di Sant’Agata d’Oneglia.

Ad arricchire il **programma gastronomico** una serie di cene d’autore e a quattro mani con chef e ospiti d’eccezione. Tra gli appuntamenti, Ballor 1908 ha incontrato la cucina dagli chef Ruslan Khuda e Antonio Lusso de Il Piccolo, Il Violino d’Oro in un percorso di dining pairing; da Algiubagiò Daniele Zennaro ha ospitato lo chef genovese Maurizio Pinto, con Frantoio di Sant’Agata d’Oneglia; da Al Covino la cucina di Claudio De Lauzieres ha sposato i drink di Emanuele Primavera con Nazionale Spirito Italiano by Ferro Beverage&co. Fiore all’occhiello della manifestazione una serata speciale al Glam di Palazzo Venart, con un’esperienza interamente analcolica in cui la cucina dello chef Donato Ascani ha dialogato con il juice pairing di Giulia Caffiero, dal Geranium di Copenaghen.

Pop-up bar e dialogo tra territori

Tornati anche per l’edizione 2026 i Pop-Up Bar delle Italian Cocktail Weeks, per portare a Venezia esperienze e interpretazioni della miscelazione maturate nelle diverse destinazioni dei progetti della stessa Paola Mencarelli. Tra i protagonisti, per Florence Cocktail Week, Edoardo Sandri e Antonello Palermo di Atrium Bar, Four Seasons Hotel Firenze, con Altamura Distilleries Vodka + Polot 1882 / Yerbito; Enea Pappalardo di Caffè Gilli 1733 con Baldoria Vermouth e Yurt Vodka; Davide Nasti di Caffè Concerto Paszkowski con Polot 1882; Greta Bazzichi di Giacosa 1815, con Polot 1882; Giulio Maschietto & Francesco Ruscillo, Fede Cocktailab, Firenze, con Presobene London Dry Gin; Michael Collovigh, Gucci Giardino, con Santoni L’Aperitivo Firenze. Per Tuscany Cocktail Week Davide Cordoni e Simone Quercioli di Sketch, Livorno, con Yerbito. La sinergia con altre bar community italiane è proseguita con il Pop-Up di Sardinia Cocktail Week a bordo del Bragozzo Rosa dei Venti, con Marco Crobu e Michele Filip di Educazione Italiana, Cagliari, con Baldoria Vermouth + Yurt Vodka e con il Pop-Up di Trieste Cocktail Week con Tiziano Shorn, Pier Inn + Filippo Neri, Mor Cocktail, Vincitori della competition 2026, con Bes Gin by Craft ”N” co. da Skyline Rooftop Bar, Hilton Molino Stucky Venice per “Rising Spirits - Where Cocktail Weeks Meet”.

Le masterclass per i professionisti

La parte dedicata alla formazione ha offerto occasioni di approfondimento per professionisti e appassionati. Al The St.Regis Venice, Fabio Bacchi ha condotto Martini Fitting, una masterclass interattiva con No.3 London Dry Gin. E poi la degustazione guidata di “Cask of Lindores”, con Lindores Abbey by Ferro Beverage&co, la degustazione Bonollo 1908 con Elvio Bonollo e l’appuntamento dedicato ai Vermouth Spiriti Occulti con Craft “N” Co. Dopo il successo del 2025 è tornato anche Unconventional Tea, con Ballor by Bonollo 1908, per esplorare l’incontro tra il mondo del tè e la miscelazione. Tra gli approfondimenti un incontro in sinergia con **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, “Ice pairing? Anatomia fredda ma non troppo, delle nuove frontiere di abbinamento con il gelato”, la masterclass con Stefano Guizzetti di Ciacco, Milano, Maestro d’Arte e Mestiere nella categoria Gelateria, Simone De Feo, Cremeria Capolinea, Reggio Emilia e Ciro Fontanesi, docente ALMA. E l’immancabile degustazione di Sigaro Toscano con Stefano Fanticelli, Club Amici del Toscano, presso NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi, con Velier e presso Hotel Gabrielli Venezia – Starhotels Collezione.

Sinergie con altri mondi

Venice Cocktail Week ha invitato a conoscere la città anche attraverso laboratori creativi, visite ed esperienze che hanno messo in relazione la cultura del cocktail con l’artigianato e il patrimonio veneziano. Da Rivoire, due appuntamenti: il primo, con Bonollo 1908, dedicato a pittura e mixology, e il secondo, con Frantoio di Sant’Agata d’Oneglia, dedicato a ceramica e mixology, con l’obiettivo di far dialogare mondi che hanno in comune colore, materia, creatività, tecnica e innovazione; un laboratorio dedicato all’incisione su vetro al Santa Cocktail Club con la vetreria Salviati, storica fornace di Murano dal 1859, con Yerbito, e due iniziative con MEMO bartools: un laboratorio espositivo con Yurt Vodka e un laboratorio creativo in collaborazione con RADAR Venezia ospitato presso l’atelier di alto artigianato Lunardelli Venezia, accompagnato da un drink di Matteo Gambaro.

Visto il successo degli anni precedenti sono tornati i **tour con Tell me a Story Venice**: “Venezia nel bicchiere: dai Caffè Storici ai Cocktail Bar passando per i Bacari” e “I Salotti open air di Venezia” con brindisi finale con Bonollo 1908. E poi la visita alla Galleria di Pieces of Venice sull’isola di San Servolo, con un aperitivo firmato da Art&Food Group ed infine un’apertura straordinaria del Padiglione delle Navi del Museo Storico Navale per la visita della mostra fotografica dedicata ad Alfred Eisenstaedt, con il cocktail FRAME con Altamura Distilleries e Yerbito. In programma tutti i giorni il tour dedicato alla scoperta delle bellezze naturali della laguna di Venezia con Sospiri Botaniche Veneziane by Craft’N’Co., in collaborazione con l’associazione Atlantidee e My Experientia. L’isola di

Sant’Erasmo, vero cuore agricolo lagunare, ha fatto da cornice a un percorso tra orti e paesaggi, arricchito dal racconto delle piante e delle essenze da cui nascono le botaniche del brand. Un’esperienza che ha unito natura, cultura del bere e convivialità.

Per la prima volta, infine, VCW ha proposto una sinergia tra danza contemporanea e il mondo dei bar con **“Café Joséphine. Parigi - New York - Venezia. Il sogno cosmopolita”**, scegliendo Orient Express Venezia come palcoscenico per il debutto veneziano della performance. Il progetto performativo site-specific - con concept, regia e coreografia di Francesca Lettieri (Compagnia ADARTE) - ha trasportato le atmosfere di Parigi, New York e Venezia per una sera in un palcoscenico fuori dal tempo dove la danza ha incontrato musiche e costumi d’epoca, rievocando la magia e l’energia travolgente dei café-chantant. Alla fine della performance un tasting dell’esclusiva Cocktail List ispirata all’iconica figura di Joséphine Baker, firmata da Francesco Adragna, Wagon Bar, Orient Express Venezia, powered by Velier.

Al ricco calendario di iniziative culturali si è aggiunto un appuntamento editoriale d’eccellenza. La Presentazione della guida **100 Esperienze Analcoliche da Vivere in Italia. Dolce Vita 0.0** (Edizioni Colors of Riyadh) presso l’Hotel Ca’ di Dio e con la presenza di Giulia Caffiero dal Geranium di Copenaghen. La prima guida espressamente concepita per il pubblico di viaggiatori provenienti dal Middle East interessati a scoprire le migliori ed esclusive proposte alcohol-free Made in Italy. Il volume bilingue (italiano e arabo) curato dai giornalisti Federico S. Bellanca, Antonio Galdi e Giacomo Iacobellis, è nato per celebrare la cultura dell’aperitivo analcolico italiano, mantenendo un focus attento e partecipe sulle tendenze del Medio Oriente.

Quote

Venice Cocktail Week ha chiuso gli appuntamenti ICW del 2026. Torneremo a Cortina D’Ampezzo a Marzo 2027 con Cortina Cocktail Weekend, la versione esclusiva di 3 giorni dedicata all’amata meta di montagna con un’attenta selezione di locali e puntando su iniziative ricche di contenuti, dagli Aperitivi all’Après Ski. Per l’occasione tornerà la terza edizione della “Mixologys’ Cup”, la Gara di Sci e Snowboard in collaborazione con la Scuola di Sci Snowdreamers Cortina. Non una gara di velocità ma una discesa sulla pista con una coppa Martini piena, alla fine della quale vince chi riesce a completare la gara senza saltare le porte, con il bicchiere pieno in mano e rovesciando il minor quantitativo di drink. Per questo motivo cerchiamo bartender sciatori e snowboardisti, per permettere a tutte le guest partecipanti di cimentarsi nella gara.

Paola Mencarelli, ideatrice di Italian Cocktail Weeks