Enoturismo cooperativo: sei regioni, sei vini, sei esperienze

scritto da Fabio Piccoli | 13 Aprile 2026



A Vinitaly Tourism, The Wine Net ha guidato un percorso tra sei cooperative d'eccellenza italiane – da Veneto a Sicilia – raccontando come il vino cooperativo sia presidio di paesaggio, identità e sviluppo locale. Ogni calice ha aperto una porta su territorio, comunità e ospitalità, dimostrando che l'enoturismo cooperativo è esperienza culturale prima ancora che degustazione.

Non una semplice degustazione, ma un vero viaggio attraverso l'Italia del vino. È questo il senso dell'esperienza guidata oggi, nell'ambito di Vinitaly Tourism, da **The Wine Net**, la rete che riunisce sei cooperative simbolo dell'eccellenza vitivinicola italiana, protagoniste di un percorso che ha

unito **sei regioni, sei vini, sei prodotti tipici e sei diversi modi di vivere il territorio**. Un racconto corale in cui il vino si è rivelato, ancora una volta, non solo espressione agricola ed enologica, ma anche strumento di narrazione, custodia del paesaggio e motore di sviluppo locale.

La degustazione ha avuto infatti un'impronta molto particolare: ogni calice è stato presentato non solo per le sue caratteristiche sensoriali, ma come **porta d'ingresso a un paesaggio, a una comunità di viticoltori e a una precisa idea di ospitalità**. Il valore della cooperazione è emerso con forza in tutte le tappe del racconto: realtà nate spesso dal coraggio di piccoli produttori e divenute nel tempo presìdi capaci di salvaguardare il territorio, valorizzare vitigni identitari e generare un indotto importante grazie anche alle attività di accoglienza e di enoturismo.

Il percorso si è sviluppato **da Nord a Sud**, seguendo una geografia emotiva prima ancora che amministrativa. Dal Veneto delle colline eroiche del Prosecco Superiore si è passati al Piemonte delle Langhe, poi alla Toscana più autentica della Maremma, all'Abruzzo sospeso tra montagna e mare, alla Campania interna del Sannio e infine alla Sicilia dove il vino incontra archeologia e memoria mediterranea. Una sequenza che ha mostrato come il vino cooperativo non sia mai un prodotto isolato, ma il risultato di un dialogo continuo tra natura, storia, lavoro umano e visione condivisa.

La prima tappa del viaggio ha portato nelle **colline di Conegliano Valdobbiadene**, dove la cantina Colli del Soligo interpreta una viticoltura fatta di pendenze, manualità e paesaggio scolpito. Qui la vendemmia è definita "eroica" per la forte inclinazione dei suoli, e ogni calice racconta non soltanto freschezza e finezza, ma anche la fatica di una viticoltura che modella il territorio. A rendere ancora più forte questo racconto contribuiscono le **Rive**, le microaree collinari che esprimono sfumature diverse dello stesso paesaggio, e il riconoscimento UNESCO ottenuto dalle Colline

del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene.

La seconda tappa si è aperta sulla **Maremma toscana**, terra vasta e autentica, ancora segnata da una forte identità naturale. Il vino degustato, il **Vermentino di Toscana**, ha portato nel bicchiere una Toscana meno da cartolina e più vera: una terra che nel nome stesso richiama la vicinanza al mare, ma che è anche campagna profonda, strade tortuose verso l'interno, oliveti, pascoli, butteri e orizzonti che guardano il Tirreno. In questo contesto il vino diventa una chiave di accesso privilegiata a una dimensione più schietta e selvaggia del territorio, dove la bellezza non è addomesticata, ma custodita.

Con **Cantina Frentana** il viaggio è entrato in un Abruzzo che tiene insieme anime diverse e complementari. Il vino degustato, il **Pecorino**, ha raccontato con immediatezza questa identità territoriale: i vigneti si trovano infatti sulle colline frentane, tra le ultime pendici della Majella e la **Costa dei Trabocchi**, uno dei luoghi più suggestivi del litorale adriatico. In questa tappa il vino si è fatto racconto di brezze marine e di terra, di vitigni autoctoni e di una cultura agricola radicata. Qui il vino restituisce l'immagine di un Abruzzo completo, in cui montagna, colline, mare e turismo lento dialogano armoniosamente.

La quinta tappa ha condotto nel **Sannio beneventano**, con La Guardiense, una delle più importanti cooperative del panorama nazionale. È il cuore di una Campania interna, collinare, ospitale, dove il vino chiama naturalmente la tavola e l'esperienza si completa nell'incontro con i sapori del territorio. Il paesaggio di Guardia Sanframondi, tra Matese e Taburno, fa da sfondo a una cooperativa che ha fatto della **Falanghina** il proprio emblema identitario. Ed è significativo che proprio qui l'enoturismo venga interpretato come qualcosa di più di una visita in cantina: un'occasione per intrecciare vino, piatti della tradizione, percorsi sul territorio e convivialità.

Il viaggio attraverso i vini cooperativi ci ha poi portati in **Sicilia**, con CVA Canicattì, in un contesto dove il vino incontra uno dei più straordinari patrimoni culturali del Mediterraneo. La cooperativa, forte di una posizione strategica a pochi passi dalla **Valle dei Templi**, sta investendo in un progetto di accoglienza ed enoturismo che guarda con decisione al futuro. Ma qui c'è anche una delle immagini più potenti dell'intero percorso: il **Diodoros**, vino-icona che nasce nel sito archeologico della Valle dei Templi, in un vigneto posto sotto il Tempio di Giunone. Un simbolo perfetto di ciò che il vino può rappresentare in Italia: non solo paesaggio e gusto, ma memoria, civiltà, continuità culturale e visione contemporanea dell'ospitalità.

Infine il viaggio si è concluso in Piemonte, a Treiso, uno dei comuni storici del Barbaresco. Con Pertinace il tono si fa più meditativo: qui il vino invita alla profondità, al silenzio, all'ascolto del cru e del paesaggio. Il nome stesso della cantina richiama la Località Pertinace, ma porta con sé anche un'eco storica che rende il racconto ancora più affascinante. E proprio in queste colline straordinarie che il legame tra vino ed esperienza si fa tangibile attraverso il suggestivo **Wine Safari**, un itinerario tra vigne e pendenze che trasforma il terroir in qualcosa da vivere, oltre che da spiegare.

L'aspetto forse più bello di questa degustazione è stato proprio questo: mostrare come il vino cooperativo sappia **tenere insieme qualità, comunità e capacità di accoglienza**. Ogni abbinamento con il prodotto tipico ha reso ancora più evidente che il vino non vive mai da solo, ma dentro un sistema culturale fatto di cucina, tradizioni, paesaggi, storie e persone. Le cooperative di The Wine Net hanno dimostrato che custodire il vigneto significa anche custodire un'economia diffusa, un'identità collettiva e un modo di abitare il territorio che diventa esperienza per chi arriva da fuori.

In fondo, è proprio qui il senso più profondo dell'enoturismo

cooperativo: **non limitarsi a visitare un luogo, ma entrarvi in relazione**. Attraverso sei vini e sei territori, il racconto di oggi ha restituito l’immagine di un’Italia straordinariamente varia, eroica e accogliente, dove il lavoro dei soci delle cooperative non solo salva il paesaggio viticolo, ma lo trasforma in un patrimonio vivo, condiviso e capace di generare futuro.

Punti chiave

1. **The Wine Net unisce sei cooperative** simbolo dell’eccellenza vitivinicola italiana, protagoniste a Vinitaly Tourism con un percorso in sei regioni.
2. **Il vino cooperativo custodisce paesaggio e comunità:** ogni tappa ha mostrato come la cooperazione generi valore economico e identità collettiva.
3. **Dalle vigne eroiche del Prosecco** alle colline del Barbaresco, ogni territorio racconta storia, fatica e bellezza attraverso vitigni autoctoni.
4. **Esperienze uniche come il Wine Safari** di Pertinace e il vigneto sotto il Tempio di Giunone di CVA Canicattì trasformano il terroir in vissuto.
5. **L’enoturismo cooperativo non è solo visita,** ma relazione profonda con luoghi, sapori, tradizioni e persone che abitano il territorio.