

Oltre il calice: La Giornata Mondiale dell'Enoturismo 2025 in programma dal 9 novembre

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Ottobre 2025



Il 9 novembre 2025, attorno alla festa di San Martino, si celebra la Giornata Mondiale dell'Enoturismo: un settore che vale 2,9 miliardi di euro (+16%) e ha trasformato l'accoglienza in cantina da attività accessoria a business strutturato. Dall'Italia intera, eventi che uniscono strategia imprenditoriale, patrimonio UNESCO, esperienze gastronomiche innovative e festa popolare.

Il 9 novembre non è né una data scelta a caso né un giorno qualunque: è il cuore di un fine settimana strategicamente posizionato attorno alla festa di San Martino, il momento in cui, per antica tradizione contadina, "ogni mosto diventa vino". È su questa radice culturale profonda che si innesta

la **Giornata Mondiale dell'Enoturismo 2025**, un evento globale promosso dalla Rete Europea delle Città del Vino (RECEVIN) e coordinato in Italia dall'Associazione Nazionale Città del Vino.

Ma quello che un tempo era un “brindisi” diffuso è diventato oggi uno dei motori più potenti dell'economia territoriale italiana. L'appuntamento del 2025, con il suo mosaico di eventi dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, racconta una storia nuova: **la storia di un settore che ha smesso di essere un'attività accessoria per diventare un business strutturato, professionale e incredibilmente creativo.**

I numeri, prima di tutto. Secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio Nazionale del Turismo del Vino, l'enoturismo in Italia genera un valore di **2,9 miliardi di euro**, registrando una crescita impressionante del 16% nel 2024 rispetto all'anno precedente. L'enoturista, con una spesa media di 400 euro, non è più un visitatore occasionale, ma un target di alto valore.

Questa vitalità economica ha trasformato l'accoglienza da un passatempo a una componente strutturale del business vitivinicolo. I report di settore indicano che per quasi un quinto delle imprese (18%), l'incoming turistico arriva a generare **oltre il 60% del profitto aziendale**. Di conseguenza, il settore si è professionalizzato: la metà delle cantine impiega oggi più di cinque addetti dedicati all'accoglienza.

La Giornata Mondiale dell'Enoturismo 2025 è la vetrina di questa evoluzione. Non più solo “cantine aperte”, ma un palinsesto di esperienze complesse, studiate per intercettare un pubblico esigente e segmentato.

Un segnale inequivocabile della maturità del settore è che molti degli eventi della Giornata Mondiale dell'Enoturismo 2025 non sono rivolti solo al pubblico, ma agli stessi

operatori. A **Terricciola (PI)**, ad esempio, la giornata si apre con il convegno “Dalla vigna al calice: strategie e prospettive dell’enoturismo tra passato e futuro”, un momento di riflessione sul business e sul vino come attrattore turistico.

Emblematico è anche l’appuntamento di **Rosignano Monferrato (AL)**, dove il convegno “Enoturismo tra paesaggio e cultura” ospita il Presidente della Strada del Barolo e presenta un progetto per la creazione di un “Osservatorio dell’Enoturismo in Piemonte”. **Il settore, insomma, ha iniziato a studiare sé stesso, a misurarsi e a pianificare strategicamente il futuro.**

Questo approccio strategico si fonde con la valorizzazione del patrimonio. Il vino diventa la chiave d’accesso per tesori culturali unici. A Rosignano Monferrato e Casale Monferrato, le degustazioni sono abbinate alla visita degli **Infernot**, le antiche cantine sotterranee riconosciute Patrimonio dell’Umanità UNESCO. A **Rufina (FI)**, l’ingresso al Museo della Vite e del Vino è gratuito, mentre a **Montepulciano (SI)** l’assaggio del Vino Nobile si arricchisce con il racconto degli scavi archeologici presenti nella Fortezza.

Laddove l’enoturismo “tradizionale” si fermava al calice, la Giornata Mondiale dell’Enoturismo 2025 esplora nuove frontiere sensoriali. Il classico tagliere di salumi lascia spazio ad **abbinamenti audaci e ricercati, trasformando la visita in un’esperienza memorabile.**

A **Fregona (TV)**, il pastry chef e maestro profumiere Gianni Minuzzo guida un evento sofisticato: non una semplice degustazione, ma uno show cooking per creare praline di cioccolato da abbinare ai vini passiti locali, seguito da una sessione “Profumi in cantina”. A **Villeneuve (AO)**, l’esperienza si fa quasi mistica: nelle antiche cantine scavate nella roccia, i *Barmé*, quattro vini locali dialogano con quattro diversi cioccolati artigianali. A **Chambave (AO)**, la

degustazione diventa un gioco, con un tasting alla cieca di vini e formaggi tipici.

La forza della Giornata Mondiale dell'Enoturismo sta nella sua capacità di essere inclusiva. Accanto alle esperienze più sofisticate, l'evento celebra il legame con la **festa popolare e il benessere.**

L'enoturismo diventa "attivo": a Sondrio (SO), le famiglie sono invitate a un **"Family Wine Trail", una camminata non competitiva che unisce natura e convivialità.** A Rufina (FI), invece, si fa sul serio con un Mini Trail competitivo di 9,5 km, con visita al museo e pranzo come premio finale.

E, naturalmente, c'è la festa. Quella che si lega indissolubilmente allo spirito di San Martino. A Canelli (AT), l'evento si fonde con la Fiera Nazionale del Tartufo e la Fiera di San Martin. Ad Aldeno (TN), la cena "Aldeno e i suoi Merlot" è curata da uno chef dell'Alleanza Slow Food. A San Giovanni in Fiore (CS), "Vini in Fiore" celebra esplicitamente i vini novelli e i prodotti dell'autunno. Dall'analisi strategica alla festa di piazza, **la Giornata Mondiale dell'Enoturismo 2025 dimostra di non essere più solo un evento sul vino. È diventata la celebrazione di come l'identità di un territorio – la sua storia, il suo paesaggio, la sua cultura e la sua capacità di innovare – possa essere raccontata, e vissuta, attraverso l'emozione di un calice.**

Punti chiave

- 1. Valore economico record:** l'enoturismo italiano genera 2,9 miliardi di euro con una crescita del 16% nel 2024.
- 2. Professionalizzazione del settore:** per il 18% delle cantine il turismo produce oltre il 60% del profitto aziendale.

3. **Eventi strategici e formativi:** convegni per operatori a Terricciola e progetto Osservatorio Enoturismo in Piemonte.
4. **Esperienze innovative:** da show cooking con cioccolato e vini passiti a degustazioni negli Infernot UNESCO.
5. **Enoturismo attivo e popolare:** family trail a Sondrio, mini trail competitivi e feste di San Martino.