Vino & Turismo, arriva il nuovo manuale sull’enoturismo: formazione e accessibilità per un settore in crescita del 9% l’anno

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Giugno 2026



Presentato a Palazzo Giustiniani il manuale Vino & Turismo di Dario Stefàno e Donatella Cinelli Colombini, edito da Agra Editrice. Il volume, nato in seno al CESEO–LUMSA, offre strumenti pratici per cantine, studenti e operatori di un settore che cresce del 9% annuo in Italia e del 13% a livello globale, puntando su formazione, accessibilità e wine hospitality di qualità.

Presso la sala Zuccari in Palazzo Giustiniani

l’onorevole **Dario Stefàno e Donatella Cinelli Colombini**, rispettivamente presidente e direttore di CESEO (Centro studi enoturistici e oleoturistici dell’Università Lumsa) hanno presentato il nuovo manuale sull’enoturismo **“Vino & Turismo. Teoria e pratica dell’enoturismo in cantina”** (Agra Editrice a cura di Sergio Auricchio).

L’evento, aperto dai saluti istituzionali del senatore **Pier Ferdinando Casini**, ha visto la partecipazione del Ministro del Turismo **Gianmarco Mazzi** che fin dal suo insediamento ha manifestato un grandissimo interesse per l’enoturismo. Il Ministro ha evidenziato il ruolo dell’enoturismo come leva fondamentale per l’ampliamento dell’offerta turistica italiana. Un formidabile attrattore per il turismo internazionale che porta con sé il valore aggiunto dell’abbinamento con elementi chiave come un paesaggio variegato, un patrimonio artistico e culturale unico e una proposta gastronomica ampia e vocata territorialmente.

Il Ministro **Francesco Lollobrigida** in un videomessaggio rivolto agli autori ha sottolineato come “*la nuova opera editoriale di Stefàno e Cinelli Colombini celebra il* l*egame inscindibile tra terra, cultura, accoglienza e identità, attraverso un prodotto eccezionale com’è il vino. Ho avuto modo spesso di sottolineare* – ha proseguito il Ministro – come l’agroalimentare, vino in primis, e il turismo in Italia non viaggino su binari paralleli ma siano due facce della stessa medaglia, un’unica grande filiera del valore che definisce la nostra unicità nel mondo. Il titolo del libro, Vino & Turismo, racchiude una formula fondamentale per il futuro del nostro patrimonio”

Il volume nasce nell’ambito delle attività del **CESEO**, l’Osservatorio nato in sinergia con il **Movimento Turismo del Vino**. Il tavolo dei relatori, moderato da **Federico Quaranta**, conduttore RAI, ha visto insieme ai due autori del volume gli interventi della presidente MTV **Violante Gardini Cinelli Colombini**, del rettore LUMSA **Francesco Bonini** e in

collegamento **Paul Wagner**, fra i massimi esperti mondiali di wine hospitality.

“Con questo volume abbiamo voluto colmare un vuoto nel panorama della formazione dedicata all’enoturismo – ha dichiarato **Dario Stefàno**, docente di Management e Marketing del Turismo all’Università LUMSA. – Il vino è oggi uno straordinario fattore di valorizzazione territoriale, capace di generare economia, occupazione e attrattività. Al tempo stesso contribuisce a qualificare l’offerta turistica e rappresenta per le imprese vitivinicole una concreta opportunità di diversificazione e ottimizzazione del reddito. Perché questo potenziale si traduca in uno sviluppo stabile e sostenibile servono competenze, professionalità e capacità di innovazione. Questo manuale nasce per accompagnare studenti, operatori e produttori in questa sfida, offrendo strumenti concreti per costruire un’accoglienza sempre più qualificata e trasformare la visita in cantina in una vera esperienza culturale e identitaria. Oggi, infatti, il vino non si limita a essere consumato ma si racconta, si condivide e si vive”.

“Io mi sono concentrata sulla gestione pratica delle cantine turistiche dando informazioni più aggiornate e diverse rispetto ai libri precedenti sull’enoturismo – ha spiegato **Donatella Cinelli Colombini** – mettendo l’accento sulla velocità dei cambiamenti di un comparto economico che cresce in Italia del 9% l’anno e nel mondo addirittura del 13%. L’enoturismo non è soltanto una nuova forma di viaggio: è un motore di valorizzazione dei territori che trasforma il vino in esperienza e racconto, creando un ponte tra chi produce e chi viaggia, tra la bellezza dei paesaggi e l’identità più autentica del Paese. Ma è anche strumento per diversificare i canali di vendita delle cantine, attraverso il rapporto diretto produttore/consumatore”

Il turismo del vino in Italia è un comparto che coinvolge circa 20.000 cantine aperte al pubblico (di cui 8-10.000 ben attrezzate in termini di accoglienza) muovendo oltre 20

milioni di visitatori con un tasso di crescita nazionale in costante aumento (circa del 9% annuo). Proprio in relazione a questa evoluzione travolgente, le imprese del settore sono alla continua ricerca di personale formato oppure di opportunità formative per chi è già stato assunto e si occupa della wine hospitality da autodidatta. **Le competenze oggi più richieste dal mercato sono le lingue straniere, la comunicazione, l'organizzazione di eventi e il marketing management** (sia in riferimento alle esperienze prima della visita sia post, attraverso strumenti come wine club e l'e-commerce). **L'enoturismo infatti emerge come un fenomeno in forte espansione che necessita, ora più che mai, di addetti qualificati affinché lo sviluppo si trasformi in reale crescita sostenibile, sia per i territori che per le singole cantine.**

Tuttavia la crescita porta con sé nuove sfide strutturali: **i dati del CESEO**, presentati in occasione di Vinitaly 2026, **evidenziano una domanda internazionale altissima, tanto che per il 30% delle cantine del Movimento Turismo del Vino gli stranieri rappresentano oltre la metà dei visitatori totali.** La vera sfida infatti, non è più quella di attrarre visitatori bensì metterli in condizione di entrare realmente in contatto con le aziende, in termini di accessibilità fisica e online.

Il manuale intercetta inoltre le evoluzioni più recenti della wine hospitality presentate dal Movimento nell'ultima recente edizione di Cantine Aperte, che ha messo in luce quanto sempre più l'esperienza in cantina stia **superando la semplice degustazione per trasformarsi in un laboratorio diffuso di benessere e sostenibilità**.

Da sottolineare la sezione dedicata all'enoturismo di altri Paesi, realtà con le quali è giusto confrontarsi anche nell'ottica di un'offerta sempre più globale e competitiva.

"*Il turista* – sottolinea **Violante Gardini Cinelli Colombini**,

presidente del Movimento Turismo del Vino – *cerca un contatto diretto con la natura e la vigna in questo senso diventa uno spazio in cui rallentare e riconnettersi con se stessi e con l'ambiente attraverso esperienze outdoor e di turismo rigenerativo, come dimostrato dall'ampia partecipazione di quasi 100.000 persone nell'ultima edizione di Cantine Aperte la scorsa settimana*".

L'offerta va dunque diversificata e resa autentica rimettendo al centro la valorizzazione del patrimonio vitivinicolo e paesaggistico del Paese.

"Vino & Turismo. Teoria e pratica dell'enoturismo in cantina" si propone quindi come una bussola solida per orientare questa evoluzione offrendo alle cantine, ma soprattutto agli studenti e alle nuove generazioni di operatori del settore un nuovo punto di vista con le linee guida per trasformare l'accoglienza in un asset strategico di sviluppo, in cui investire sulle competenze dei professionisti e abbattere le barriere dell'accessibilità diventano i nodi cruciali per determinare il futuro del comparto.

Punti chiave

- **Crescita costante:** l'enoturismo italiano cresce del 9% l'anno, con 20 milioni di visitatori e 20.000 cantine aperte al pubblico.
- **Formazione come leva:** il manuale colma un vuoto, fornendo competenze concrete per trasformare la visita in cantina in un'esperienza culturale.
- **Domanda internazionale:** per il 30% delle cantine del MTV gli stranieri superano già la metà dei visitatori totali.
- **Accessibilità come sfida:** la vera priorità è permettere ai visitatori di entrare in contatto con le aziende, sia

fisicamente che online.

- **Esperienza oltre la degustazione:** la cantina diventa laboratorio di benessere, sostenibilità e turismo rigenerativo.