Vinitaly Tourism, giorno due: tutti gli appuntamenti di lunedì 13 aprile

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Aprile 2026



Lunedì 13 aprile è la giornata dell'inaugurazione ufficiale di Vinitaly Tourism 2026 e il programma guarda con decisione ai mercati internazionali. Sette appuntamenti per esplorare nuovi segmenti di domanda, dal turista celiaco all'enoturista tedesco, e nuovi modelli di vendita diretta ispirati agli Stati Uniti. In chiusura, Slow Food Italia racconta il turismo lento come risposta alle nuove aspettative dei viaggiatori.

Lunedì 13 aprile è la giornata dell'inaugurazione ufficiale di Vinitaly Tourism 2026 e il programma è all'altezza dell'occasione. Una giornata che guarda al mondo, dai viaggiatori tedeschi al modello americano del wine club, senza perdere di vista l'identità profonda dell'enoturismo italiano.

Anche lunedì si comincia alle **9.00 con il "Caffè e confronto su Enoturismo"** firmato **Wine Tourism Hub**: pasticcini Loison, un buon caffè e conversazioni che spesso si rivelano più preziose di molti convegni. Un rituale che in questi giorni a Verona diventa appuntamento fisso per chi vuole restare connesso con la comunità enoturistica.

Alle **11.00** lo sguardo si sposta su uno dei mercati più interessanti per l'enoturismo italiano: la Germania. **Susanne Wess** e **Othmar Kiem** spiegano in **"Dalla Germania alle cantine d'Italia"** cosa cerca davvero il turista tedesco, quali esperienze apprezza, come si fidelizza. Un contributo operativo per chi vuole strutturare un'offerta davvero attrattiva per questo pubblico.

Alle **11.30** si apre con una prospettiva innovativa e ancora poco esplorata nel settore: **"The Inclusive Winery: Unlocking the Gluten-Free Travel Market"**. La relatrice **Catalin Varela** porta sul tavolo un tema destinato a crescere: il turista celiaco è un viaggiatore esigente, fedele e disposto a spendere, ma spesso ignorato dall'offerta enoturistica. Le cantine che sapranno rispondere a questa domanda latente avranno un vantaggio competitivo reale.

Alle **12.30** si degusta e si riflette insieme: **"Enoturismo cooperativo: sei regioni, sei vini, sei esperienze"**, a cura di **The Wine Net** con il coordinamento di **Abele Casagrande**, porta in scena la straordinaria varietà dell'Italia del vino attraverso sei abbinamenti cibo-vino e sei storie di ospitalità territoriale. Un'esperienza sensoriale che è anche un modello narrativo da cui imparare.

Nel pomeriggio, alle **14.30**, arriva uno degli appuntamenti più attesi dell'intera manifestazione: **"Dal tasting room al Wine Club: il modello USA per far decollare le vendite direct-to-consumer delle cantine italiane"**. La relatrice **Lailand Oberschulte** porta in Italia l'esperienza di un mercato – quello americano – dove il direct-to-consumer non è un canale

alternativo, ma il canale principale di alcune delle cantine di maggior successo. Margini più alti, clienti più fedeli, dati preziosi: un modello da studiare con attenzione.

Chiude la giornata, alle **16.00**, l'intervento di **Slow Food Italia** su **"Nuovi viaggiatori, nuovi territori: il turismo che cambia"**. Il turismo lento, autentico, radicato nel territorio è una tendenza in crescita e Slow Food Travel rappresenta una risposta concreta e già strutturata a questa domanda. Un intervento che invita a riposizionare l'offerta enoturistica dentro una visione più ampia di sostenibilità e senso.

Il programma in breve:

- **Ore 9.00 – 9.30 | Caffè e confronto su Enoturismo** | Secondo appuntamento mattutino con Wine Tourism Hub: caffè, pasticcini Loison e conversazioni che fanno rete.
- **Ore 11.00 – 11.30 | The Inclusive Winery: Unlocking the Gluten-Free Travel Market** | Catalin Varela – founder di The Celiac in Italy e Celiacs in Europe.
- **Ore 11.30 – 12.00 | Dalla Germania alle cantine d'Italia – come conquistare l'enoturista tedesco** | Susanne Wess – giornalista, autrice bilingue e founder del portale di enoturismo wine2stay.com; Othmar Kiem – giornalista enogastronomico, tra i più autorevoli critici del vino italiano, direttore di Falstaff Italia e responsabile editoriale per l'Italia del Falstaff Magazine in Germania, Austria e Svizzera.
- **Ore 12.30 – 13.30 | Enoturismo cooperativo: sei regioni, sei vini, sei esperienze – Degustazione di 6 vini in abbinamento a 6 prodotti tipici con un racconto di ospitalità in 6 regioni a cura di The Wine Net** | Degustazione guidata da The Wine Net con il coordinamento Abele Casagrande – Sales & Marketing Consultant e direttore commerciale di CVA Canicattì.
- **Ore 13.30 – 14.30 | Degustazioni esperienziali** | A cura delle cantine partecipanti.

- **Ore 14.30 – 15.30 | Dal tasting room al Wine Club: il modello USA per far decollare le vendite direct-to-consumer** | Lailand Oberschulte, Chief Marketing Officer OrderPort.
- **Ore 16.00 – 17.00 | Nuovi viaggiatori, nuovi territori: il turismo che cambia e la risposta di Slow Food Travel** | Slow Food Italia racconta come il turismo lento e autentico stia ridisegnando le aspettative dei viaggiatori e le opportunità per i produttori.

Per iscriverti ai convegni

CLICCA QUI

Punti chiave

1. **Inaugurazione ufficiale di Vinitaly Tourism 2026 lunedì 13 aprile**: sette appuntamenti tra mercati esteri, nuovi segmenti e modelli di business innovativi.
2. **Il turista celiaco è un'opportunità concreta:** Catalin Varela spiega come le cantine possono conquistare questo segmento fedele e ad alto valore.
3. **La Germania è un mercato prioritario:** Susanne Wess e Othmar Kiem rivelano cosa cerca davvero l'enoturista tedesco in Italia.
4. **Il modello USA del Wine Club** applicato alle cantine italiane: Lailand Oberschulte mostra come far crescere le vendite direct-to-consumer.
5. **Slow Food Travel ridisegna il turismo:** nuovi viaggiatori cercano esperienze autentiche e radicate nel territorio, non pacchetti standardizzati.