Martedì a Vinitaly Tourism: dati, professioni e la trasformazione di enoteche e wine bar in strumenti turistici

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Aprile 2026



Martedì 14 aprile è la giornata più ricca di Vinitaly Tourism 2026. In programma la presentazione in anteprima della survey su hospitality manager e tour operator, un focus sul Biodistretto dei Colli Euganei come modello di enoturismo sostenibile, e due talk pomeridiani sull'evoluzione professionale di chi gestisce l'accoglienza in cantina e sulla trasformazione di enoteche e wine bar in hub turistici.

Martedì 14 aprile è forse la giornata più ricca di Vinitaly

Tourism 2026. Si parla di ricerca, di professioni emergenti, di nuovi modelli di business e di come il vino stia trasformando non solo le cantine ma l'intera filiera dell'ospitalità. Una giornata per chi vuole capire dove sta andando davvero l'enoturismo italiano.

Il "Caffè e confronto su Enoturismo" delle **9.00** riapre le danze: Wine Tourism Hub è lì, come ogni mattina, con un caffè e i pasticcini Loison pronti ad accogliere chi vuole confrontarsi su temi di settore prima che la giornata entri nel vivo.

Alle **10.00** si apre con una degustazione che è anche un manifesto: **"Il Biodistretto dei Colli Euganei: vino biologico, territorio ed enoturismo sostenibile"**. **Piergiorgio Berto**, vicepresidente del Biodistretto, dialogherà con **Fabio Piccoli**, direttore di Wine Meridian, e **Emanuela Panke**, presidente della Federazione Iter Vitis. Un territorio come i Colli Euganei dimostra che biologico, identità culturale e accoglienza possono costruire un sistema enoturistico davvero differenziante.

Alle **11.30** arriva uno degli appuntamenti più attesi: la presentazione della survey **"Hospitality manager e tour operator: due sguardi chiave sull'enoturismo italiano"**, con **Lavinia Furlani**, **Fabio Piccoli** e **Stefano Tulli**. È la prima volta che questi due profili, chi gestisce l'accoglienza in cantina e chi porta i gruppi in visita, vengono interrogati insieme sulle stesse domande: bisogni, criticità, aspettative. I risultati promettono di ridisegnare la mappa delle priorità per chiunque lavori in questo settore.

Nel pomeriggio, alle **14.30**, si affronta un tema che riguarda il futuro organizzativo delle cantine: **"Da hospitality manager a business unit manager"**. **Andrea Pozzan** e **Giacomo Finotto** ragionano su un'evoluzione professionale cruciale: non più l'addetto all'accoglienza come figura di servizio, ma come manager di un'unità con budget, obiettivi di fatturato e

visione strategica propria.

Chiude la giornata, alle **16.00**, un talk che allarga il perimetro dell'enoturismo oltre i cancelli della cantina: **"Dalla mescita all'esperienza. Come enoteche, ristoranti e wine bar si stanno trasformando in strumenti turistici"**, con **Stefano Tulli**, **Stefano Donghi** e **Carlo Pandian**. Il vino vissuto in città, negli spazi urbani dell'ospitalità, come porta d'ingresso all'enoturismo territoriale: un fenomeno in crescita che apre opportunità di collaborazione inedite tra produttori e operatori della ristorazione.

Il programma in breve:

- **Ore 9.00 – 9.30 | Caffè e confronto su Enoturismo** | Terzo appuntamento mattutino con Wine Tourism Hub: il rituale del caffè e dei pasticcini Loison per iniziare la giornata in comunità.
- **Ore 10.00 – 11.00 | Il Biodistretto dei Colli Euganei: vino biologico, territorio ed enoturismo sostenibile** | Piergiorgio Berto – Vicepresidente del Biodistretto Colli Euganei; Fabio Piccoli – Direttore Editoriale di Wine Meridian; Emanuela Panke – Presidente Federazione Iter Vitis.
- **Ore 11.30 – 12.30 | Hospitality manager e tour operator: due sguardi chiave sull'enoturismo italiano** | Lavinia Furlani – Presidente di Wine Meridian, Fabio Piccoli Direttore Editoriale di Wine Meridian; Stefano Tulli – co-founder di Winedering
- **Ore 13.00 – 14.00 | Degustazioni esperienziali** | A cura delle cantine partecipanti.
- **Ore 14.30 – 15.30 | Da hospitality manager a business unit manager** | Andrea Pozzan – Amministratore presso Competenze in rete srl – Esperto Insights Discovery – Co-fondatore di WinePeople e di Nodus-HR; Giacomo Finotto – Direttore di Accademia Symposium
- **Ore 16.00 – 17.00 | Dalla mescita all'esperienza: come**

enoteche, ristoranti e wine bar diventano strumenti turistici | Stefano Tulli – co-founder di Winedering; Stefano Donghi – Business Travel Consultant presso Tour in Rome; Carlo Pandian Diretto SlowTravelItalia.

Per iscriverti ai convegni

CLICCA QUI

Punti chiave

1. **Prima presentazione della survey su hospitality manager e tour operator:** Furlani, Piccoli e Tulli svelano dati inediti sull'enoturismo italiano.
2. **Il Biodistretto dei Colli Euganei come modello:** biologico, identità territoriale e accoglienza costruiscono un sistema enoturistico distintivo e replicabile.
3. **L'hospitality manager diventa business unit manager:** Andrea Pozzan e Giacomo Finotto ridefiniscono ruoli, competenze e obiettivi della professione.
4. **Enoteche, ristoranti e wine bar diventano strumenti turistici:** Tulli, Donghi e Pandian esplorano la nuova funzione degli spazi urbani del vino.