Vinitaly Tourism 2026: tutti gli appuntamenti che non puoi perderti

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Marzo 2026

Vinitaly Tourism torna a Veronafiere dal 12 al 15 aprile 2026, nell'ambito della 58ª edizione della fiera. Con un format rinnovato e due sedi tematiche, Sala Vinitaly Tourism e Sala Vivaldi, l'evento propone convegni, degustazioni esperienziali e approfondimenti su trend, mercati internazionali e nuove competenze per l'enoturismo italiano.

Dopo il debutto dello scorso anno, Vinitaly Tourism torna a Veronafiere dal 12 al 15 aprile 2026, nell'ambito del 58° Edizione della fiera. Il format è stato profondamente rinnovato nei contenuti e nella collocazione fisica, con due poli tematici dedicati all'enoturismo:

- Sala Vinitaly Tourism, Galleria tra i Padiglioni 2 e 3: spazio operativo con convegni, business point, degustazioni esperienziali e area espositiva.
- Sala Vivaldi, Palaexpo (piano -1): approfondimenti di settore con focus su ricerche, scenari evolutivi e posizionamento internazionale dell'enoturismo italiano.

Vinitaly Tourism è realizzato da Veronafiere in collaborazione con Wine Tourism Hub, Wine Suite, Wine Meridian e Winedering, con l'obiettivo di affermarsi come infrastruttura operativa di connessione tra offerta e domanda enoturistica a livello globale.

L'agenda giornaliera:

DOMENICA – 12 aprile 2026	
Sala Vinitaly Tourism – Galleria Padiglioni 2-3	
9.00 – 9.30	***Caffè e confronto su Enoturismo*** **|** *Ti offriamo un caffè e dei pasticcini Loison e potrai conoscerci o parlare con Wine Tourism Hub di tematiche di enoturismo*
11.30 – 12.30	**Progettare l'Enoturismo: trasformare l'ospitalità in un'unità strategica di business per le cantine** *Silvia Ghirelli, Luca Fois, Bruno Pellegrini*
13.00 – 14.00	**Degustazioni Esperienziali**
14.30 – 15.30	**Come orientarsi nella giungla della normativa che regola l'enoturismo** *Luca Castagnetti*

LUNEDÌ – 13 aprile 2026
Sala Vinitaly Tourism – Galleria Padiglioni 2-3

9.00 – 9.30	***Caffè e confronto su Enoturismo*** **|** *Ti offriamo un caffè e dei pasticcini Loison e potrai conoscerci o parlare con Wine Tourism Hub di tematiche di enoturismo*
11.00 – 11.30	**Dalla Germania alle cantine d'Italia – come conquistare l'enoturista tedesco** *Susanne Wess, Othmar Kiem*
11.30 – 12.00	**The Inclusive Winery: Unlocking the Gluten-Free Travel Market** *Catalin Varela*
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** *The Wine Net – Abele Casagrande (coord.) con rappresentanti di sei cooperative vitivinicole italiane*
13.00 – 14.00	**Degustazioni Esperienziali**
14.30 – 15.30	**Dal tasting room al Wine Club: il modello USA per far decollare le vendite direct-to-consumer delle cantine italiane** *Lailand Oberschulte*
16.00 – 17.00	**Nuovi viaggiatori, nuovi territori: il turismo che cambia e la risposta di Slow Food Travel** *A cura di Slow Food Italia*

Sala Vivaldi – Palaexpo (Piano -1)		
Sala Vivaldi	**10.30 – 12.00**	**Enoturismo in Italia, valore della prossimità. Il viaggio verso le cantine: la vera sfida dell'enoturismo** *Movimento Turismo del Vino*

Sala Vivaldi	**14.00 – 15.30**	**L’Italia del vino nel turismo globale. Attrattività e posizionamento nel mercato americano** *Roberta Garibaldi, in collaborazione con Vinitaly Tourism*

MARTEDÌ – 14 aprile 2026	
Sala Vinitaly Tourism – Galleria Padiglioni 2-3	
9.00 – 9.30	***Caffè e confronto su Enoturismo*** **|** *Ti offriamo un caffè e dei pasticcini Loison e potrai conoscerci o parlare con Wine Tourism Hub di tematiche di enoturismo*
10.00 – 11.00	**Il Biodistretto dei Colli Euganei: vino biologico, territorio ed enoturismo sostenibile –Degustazione di prodotti tipici in abbinamento al vino** *Piergiorgio Berto, Emanuela Panke, Fabio Piccoli*
11.30 – 12.30	**Hospitality manager e tour operator: due sguardi chiave sull’enoturismo italiano (anteprima survey)** *Lavinia Furlani, Fabio Piccoli, Stefano Tulli*
13.00 – 14.00	**Degustazioni Esperienziali**
14.30 – 15.30	**Da Hospitality Manager a Business Unit Manager – Le nuove competenze per chi gestisce l’accoglienza in cantina** *Andrea Pozzan, Giacomo Finotto*
16.00 – 17.00	**Dalla mescita all’esperienza. Come enoteche, ristoranti e wine bar si stanno trasformando in strumenti turistici** *Stefano Tulli, Stefano Donghi, Carlo Pandian*

📍 Sala Vivaldi – Palaexpo (Piano -1)		
Sala Vivaldi	**10.30 – 12.00**	**Unicredit-Nomisma Wine Monitor – Ruolo dell'enoturismo per lo sviluppo delle imprese vinicole italiane: valori, scenari evolutivi e prospettive future**

MERCOLEDÌ – 15 aprile 2026	
📍 Sala Vinitaly Tourism – Galleria Padiglioni 2-3	
9.00 – 9.30	***Caffè e confronto su Enoturismo*** **|** *Ti offriamo un caffè e dei pasticcini Loison e potrai conoscerci o parlare con Wine Tourism Hub di tematiche di enoturismo*
10.00 – 11.00	**Dall'autenticità all'esperienza: progettare il turismo Slow nel mondo del wine & food**
11.30 – 12.30	**Dalla visita al valore: tecnologie che trasformano l'enoturismo** *Denis Andolfo, Gaetano Lanza, Nicola Dalla Preda*
13.00 – 14.00	**Osservatorio Enoturismo 2025: dati, trend e prospettive del turismo del vino in Italia** *Filippo Galanti, Fabio Piccoli*
14.30 – 15.30	Degustazioni Esperienziali
📍 Sala Vivaldi – Palaexpo (Piano -1)	
Sala Vivaldi	**10.30 – 12.00**	**MetodoContemporaneo. Osservatorio su arti e paesaggio vitivinicolo** *Università degli Studi di Verona e BAM Strategie Culturali*

Iscriviti ai convegni

CLICCA QUI

Punti chiave

1. **Vinitaly Tourism 2026 si svolge a Veronafiere dal 12 al 15 aprile**, nell’ambito della 58ª edizione della fiera.
2. **Due poli tematici strutturano l’evento**: la Sala Vinitaly Tourism per attività operative e la Sala Vivaldi per approfondimenti di settore.
3. **Convegni internazionali** esplorano mercati chiave come USA e Germania per attrarre enoturisti stranieri nelle cantine italiane.
4. **Nuove competenze e modelli di business** per l’accoglienza in cantina sono al centro di sessioni dedicate a manager e operatori del settore.
5. **Il progetto è realizzato da Veronafiere con Wine Tourism Hub, Wine Suite, Wine Meridian e Winedering**.