

Vinality Tourism 2026: tutti gli appuntamenti che non puoi perderti

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Marzo 2026



Vinality Tourism torna a Veronafiere dal 12 al 15 aprile 2026, nell'ambito della 58^a edizione della fiera. Con un format rinnovato e due sedi tematiche, Sala Vinality 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, Vinality 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 Vinality 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.

Vinality 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 Vinality Tourism – Galleria Padiglioni 2-3	
9.00 – 9.30	<i>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</i>
11.30 – 12.30	Progettare l'Enoturismo: trasformare l'ospitalità in un'unità strategica di business per le cantine <i>Silvia Ghirelli, Luca Fois, Bruno Pellegrini</i>
13.00 – 14.00	Degustazioni Esperienziali
14.30 – 15.30	Come orientarsi nella giungla della normativa che regola l'enoturismo <i>Luca Castagnetti</i>

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

9.00 – 9.30	<i>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</i>	
11.00 – 11.30	<i>Dalla Germania alle cantine d'Italia – come conquistare l'enoturista tedesco</i> <i>Susanne Wess, Othmar Kiem</i>	
11.30 – 12.00	<i>The Inclusive Winery: Unlocking the Gluten-Free Travel Market</i> <i>Catalin Varela</i>	
12.30 – 13.30	<i>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</i> <i>The Wine Net – Abele Casagrande (coord.) con rappresentanti di sei cooperative vitivinicole italiane</i>	
13.00 – 14.00	Degustazioni Esperienziali	
14.30 – 15.30	<i>Dal tasting room al Wine Club: il modello USA per far decollare le vendite direct-to-consumer delle cantine italiane</i> <i>Lailand Oberschulte</i>	
16.00 – 17.00	<i>Nuovi viaggiatori, nuovi territori: il turismo che cambia e la risposta di Slow Food Travel</i> <i>A cura di Slow Food Italia</i>	
□ Sala Vivaldi – Palaexpo (Piano -1)		
Sala Vivaldi	10.30 – 12.00	<i>Enoturismo in Italia, valore della prossimità. Il viaggio verso le cantine: la vera sfida dell'enoturismo</i> <i>Movimento Turismo del Vino</i>

Sala Vivaldi	14.00 – 15.30	<p>L'Italia del vino nel turismo globale. Attrattività e posizionamento nel mercato americano <i>Roberta Garibaldi, in collaborazione con Vinitaly Tourism</i></p>
--------------	---------------	--

MARTEDÌ – 14 aprile 2026

□ **Sala Vinitaly Tourism – Galleria Padiglioni 2-3**

9.00 – 9.30	<p><i>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</i></p>
10.00 – 11.00	<p>Il Biodistretto dei Colli Euganei: vino biologico, territorio ed enoturismo sostenibile – Degustazione di prodotti tipici in abbinamento al vino <i>Piergiorgio Berto, Emanuela Panke, Fabio Piccoli</i></p>
11.30 – 12.30	<p>Hospitality manager e tour operator: due sguardi chiave sull'enoturismo italiano (anteprima survey) <i>Lavinia Furlani, Fabio Piccoli, Stefano Tulli</i></p>
13.00 – 14.00	<p>Degustazioni Esperienziali</p>
14.30 – 15.30	<p>Da Hospitality Manager a Business Unit Manager – Le nuove competenze per chi gestisce l'accoglienza in cantina <i>Andrea Pozzan, Giacomo Finotto</i></p>
16.00 – 17.00	<p>Dalla mescita all'esperienza. Come enoteche, ristoranti e wine bar si stanno trasformando in strumenti turistici <i>Stefano Tulli, Stefano Donghi, Carlo Pandian</i></p>

□ 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	<i>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</i>	
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 <i>Denis Andolfo, Gaetano Lanza, Nicola Dalla Preda</i>	
13.00 – 14.00	Osservatorio Enoturismo 2025: dati, trend e prospettive del turismo del vino in Italia <i>Filippo Galanti, Fabio Piccoli</i>	
14.30 – 15.30	Degustazioni Esperienziali	

□ Sala Vivaldi – Palaexpo (Piano -1)		
Sala Vivaldi	10.30 – 12.00	MetodoContemporaneo. Osservatorio su arti e paesaggio vitivinicolo <i>Università degli Studi di Verona e BAM Strategie Culturali</i>

Iscriviti ai convegni

[CLICCA QUI](#)

Punti chiave

- 1. Vinitaly Tourism 2026 si svolge a Veronafiere dal 12 al 15 aprile**, nell'ambito della 58^a 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.**