

Wine Hospitality Awards, Antinori nel Chianti Classico è la Best Destination of the Year

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Ottobre 2026



Si è aperta a Milano la nona edizione di Milano Wine Week con i primi Wine Hospitality Awards: oltre 50 aziende premiate in nove categorie. Antinori nel Chianti Classico vince il titolo di Best Destination of the Year. Il Wine Hospitality Forum ha presentato i dati NielsenIQ sull'enoturismo, che in Italia ha generato 3,1 miliardi di fatturato.

Il futuro del vino passa anche dalla capacità di trasformare una visita in cantina in un'esperienza da ricordare, costruire un legame diretto con il consumatore e valorizzare il territorio attraverso nuove forme di accoglienza. È da questa

prospettiva che prende forma la prima edizione dei **Wine Hospitality Awards**, il riconoscimento ideato e promosso da **Milano Wine Week 2026** che alza il sipario proprio oggi 17 ottobre, per celebrare le eccellenze italiane della *wine hospitality* e dare visibilità alle realtà che hanno fatto della cultura dell'accoglienza enologica un elemento centrale della propria identità.

Ospitata al **Milan Marriott Hotel**, nella giornata inaugurale di Milano Wine Week – che quest'anno guarda con attenzione all'evoluzione del mondo del vino e ai nuovi modi di raccontarlo, viverlo e dividerlo – gli Hospitality Awards hanno riunito oltre **50 aziende selezionate dalla giuria tecnica della manifestazione**, espressione di approcci differenti all'ospitalità legata al vino: dall'accoglienza di alta gamma alle esperienze gastronomiche, dal benessere al contatto con la natura, fino alla valorizzazione del patrimonio artistico e architettonico, all'innovazione e all'accessibilità.

A completare il palmarès, il premio speciale **Wine Hospitality Best Destination of the Year**, assegnato ad **Antinori nel Chianti Classico**. Consegnato a **Niccolò Antinori** dal padrone di casa Federico Gordini, Presidente MWW, il riconoscimento intende valorizzare una destinazione capace di proporre una visione integrata dell'accoglienza, in cui il vino diventa chiave di accesso alla scoperta del paesaggio, dell'identità produttiva e della cultura del territorio.

“La qualità e la varietà delle aziende premiate dimostrano quanto l'ospitalità sia diventata una leva strategica per valorizzare il vino e i territori, attraverso esperienze capaci di andare ben oltre la vendita della bottiglia”, afferma **Federico Gordini**, ideatore di Milano Wine Week e presidente MWW Group. *“È stato significativo aprire la nona edizione di Milano Wine Week con una giornata che ha saputo unire il riconoscimento delle migliori realtà del settore a un momento di confronto concreto sulle prospettive*

dell'enoturismo. La sfida oggi è rendere il vino sempre più desiderabile, accessibile e contemporaneo, aprendolo a nuovi linguaggi e a esperienze che sappiano coinvolgere pubblici diversi. In questo percorso, la cantina diventa una vera destinazione e l'accoglienza assume un ruolo decisivo nella costruzione di una relazione duratura con il consumatore».

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di riconoscere il valore crescente della wine hospitality nello sviluppo del comparto vitivinicolo, in uno scenario in cui il rapporto con il consumatore si costruisce sempre più attraverso esperienze dirette, occasioni di scoperta e nuove modalità di fruizione del vino. La cantina diventa così non soltanto luogo di produzione, ma anche destinazione da vivere, spazio di incontro e punto di partenza per conoscere la cultura e le peculiarità di un territorio.

Wine Hospitality Forum: l'esperienza al centro del futuro del vino

Ad aprire la giornata è stato al Milan Marriott hotel, headquarters della manifestazione, il **Wine Hospitality Forum**, momento di confronto dedicato all'evoluzione dell'enoturismo e alle prospettive dell'accoglienza nel mondo del vino. Un appuntamento che ha riunito istituzioni, imprese e professionisti per approfondire le trasformazioni del mercato e il ruolo delle esperienze nella costruzione di una relazione più diretta e duratura tra aziende e consumatori.

Dopo i saluti istituzionali di **Gian Marco Centinaio**, Vicepresidente del Senato della Repubblica Italiana, e **Federico Gordini**, Presidente di MWW Group, il programma ha previsto un approfondimento sui dati relativi all'enoturismo a cura di **Matteo Fortarezza**, Senior Consultant NielsenIQ, seguito da un talk con **Alessandra Ricci**, Fellow di Marketing Management di SDA Bocconi School of Management e Adjunct Professor di Marketing presso l'Università Statale di

Milano, **Alessandro Massano**, Brand Director di Bellavista, **Fabio Piccoli**, Direttore di Wine Meridian, e **Marco Sutter**, Direttore di Wine Life and Travel Magazine. L'incontro è stato moderato da **Francesca Romana Barberini**, conduttrice televisiva e autrice di diversi programmi enogastronomici.

Al centro del dibattito, la capacità della **wine hospitality italiana**, che lo scorso anno ha generato un fatturato di 3,1 miliardi*, di generare valore oltre la vendita della bottiglia, favorendo la conoscenza del prodotto, la scoperta dei luoghi di origine e la costruzione di nuove occasioni di consumo. In questo scenario, l'enoturismo rappresenta una leva strategica per le aziende, chiamate a sviluppare proposte capaci di intercettare pubblici diversi e di dialogare con linguaggi che spaziano dalla gastronomia alla cultura, dal design al turismo.

Secondo i dati **NielsenIQ** presentati durante il forum, la wine experience si conferma un'opportunità strategica per valorizzare il vino, il territorio e le tradizioni locali, intercettando un consumatore sempre più interessato a vivere esperienze autentiche. Il **53% degli over 18**, ovvero un consumatore su due, **viaggia per scoprire i sapori locali**, mentre tra i consumatori di vino il 58%, ha partecipato a vacanze enogastronomiche e il 57% ama acquistare vino e prodotti alimentari direttamente dai produttori. **Un italiano su 3**, frequenta inoltre **manifestazioni locali e fiere enogastronomiche**, a conferma dell'importanza delle occasioni di incontro e coinvolgimento diretto. La qualità resta il parametro di riferimento: il **56% degli italiani dichiara di essere disposto a spendere** quando la riconosce, rispetto a una media europea del 50%. In un contesto caratterizzato da una crescente attenzione alla spesa, la wine experience rappresenta quindi una **leva per rafforzare il legame tra consumatori, produttori e territori**, trasformando la degustazione e la visita in cantina in occasioni di scoperta, relazione e valorizzazione della qualità.

A sorprendere è anche il fattore generazionale: l'interesse per le vacanze enogastronomiche non riguarda solo le fasce più adulte della Gen X. La Gen Z si avvicina sempre più a questo mondo, con una crescita che in due anni, dal 2024 al 2026, ha raggiunto il 5% tra i giovani tra i 18 e i 25 anni. Un segnale che apre nuove opportunità per il settore: **coinvolgere le nuove generazioni attraverso esperienze enogastronomiche autentiche**, capaci di unire vino, territorio e scoperta.

Fonte: elaborazione su dati NIQ Sinottica 2025 e NIQ Consumer Outlook Survey 2024–2026, presentazione WINEIQ – Enoturismo Experience.

Wine Hospitality Awards: 50 realtà, otto categorie per raccontare l'eccellenza dell'accoglienza

Al termine del talk sono state premiate le **50 realtà protagoniste della prima edizione dei Wine Hospitality Awards**, selezionate dalla giuria tecnica di Milano Wine Week. I riconoscimenti sono stati suddivisi in nove categorie, pensate per rappresentare la varietà delle esperienze che oggi caratterizzano l'ospitalità legata al vino e le diverse modalità attraverso cui le aziende valorizzano il proprio patrimonio produttivo, paesaggistico e culturale.

- **Best Luxury Wine Hospitality**

San Felice (Toscana); Castiglione del Bosco (Toscana); Tasca d'Almerita (Sicilia); Bellavista L'Albereta (Lombardia); Réva Resort (Piemonte); Il Borro (Toscana); Borgo Condé Wine Resort (Emilia-Romagna).

- **Best Food & Wine Hospitality**

Argiano (Toscana); Ferrari Trento (Trentino-Alto Adige); Maugeri (Sicilia); Azienda Vitivinicola Firriato (Sicilia); Planeta La Foresteria Wine Resort (Sicilia); Arnaldo Caprai (Umbria).

- **Best Wellness Wine Hospitality**

Tenuta Montemagno Relais & Wines (Piemonte); Tenuta Sette Ponti (Toscana); Ca' San Sebastiano Wine Resort e SPA (Piemonte); Conti Thun Wine Resort (Lombardia); Monaci delle Terre Nere – Guido Coffa (Sicilia).

- **Best Outdoor & Nature Hospitality**

Tenuta delle Ripalte – Sea Country & Wine Resort (Isola d'Elba); Cristo di Campobello (Sicilia); Azienda Agricola Monte del Frà (Veneto); Cà du Ferrá (Liguria); Donnafugata (Sicilia); Prime Alture (Lombardia); Terenzi (Toscana).

- **Best Art & Culture Wine Hospitality**

Marchesi di Barolo (Piemonte); Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute (Toscana); Berlucchi Franciacorta (Lombardia); Azienda Agricola La Raia (Piemonte); Inama (Veneto); Cusumano (Sicilia); Feudi di San Gregorio (Campagna).

- **Best Architecture and Design Wine Hospitality**

Antinori nel Chianti Classico (Toscana); Petra (Toscana); Rocca di Frassinello (Toscana); Tenute Lunelli – Carapace (Umbria); Cantina Tramin (Trentino-Alto Adige); Zýmē di Celestino Gaspari (Veneto).

- **Best Innovative Wine Hospitality**

Les Crêtes (Valle D'Aosta); Lunae – Famiglia Bosoni, Viticoltori nei Colli di Luni (Liguria); Tenuta Biodinamica Mara (Emilia-Romagna); Masi Wine Experience (Veneto); La Tordera (Veneto).

- **Best Wine Mobility & Accessibility Project**

Venica&Venica – Wine Resort – Vignaioli dal 1930 (Friuli-Venezia Giulia); Fiorano (Lazio); Collina dei Ciliegi (Veneto); Cascina Castlet (Piemonte); Sella & Mosca (Sardegna).

- **Best Emerging Wine Hospitality**

Filodivino Wine Resort & SPA (Marche); Natiia Wine Relais – Vini Villa Bottona (Veneto); Cobue Wine Family

Resort (Lombardia); Villa Dianella Wine Resort (Toscana).

Tra i momenti centrali della premiazione, l'assegnazione del premio speciale **Wine Hospitality Destination of the Year ad Antinori nel Chianti Classico** ritirato da **Niccolò Antinori**, 27esima generazione della famiglia Antinori. Inaugurata nel 2012 a San Casciano in Val di Pesa, nel cuore del Chianti Classico, la cantina è un progetto architettonico contemporaneo, concepito nel rispetto del paesaggio toscano e testimonianza del legame secolare della famiglia Antinori con il territorio. Un luogo in cui produzione vitivinicola, architettura ed esperienze di visita si integrano, offrendo agli ospiti un percorso alla scoperta dei vini e della cultura del Chianti Classico.

A conclusione della cerimonia di premiazione, gli ospiti hanno potuto condividere un momento conviviale con un primo piatto offerto da **De Cecco**, Pasta Partner della manifestazione, e un brindisi con i vini di **Tenuta Fertuna**.

Wine Hospitality Showcase: le aziende premiate incontrano il pubblico

La giornata prosegue nel pomeriggio con il **Wine Hospitality Showcase**, in programma dalle 15.00 alle 21.00. Aperto al pubblico e completamente gratuito, l'appuntamento offre l'opportunità di conoscere da vicino le oltre 50 realtà premiate attraverso un percorso dedicato alle destinazioni, alle attività e alle esperienze di ospitalità, accompagnato dalla degustazione delle etichette di punta delle aziende. Un omaggio delle aziende e di Milano Wine Week ai milanesi e ai wine lovers.

Un'occasione per entrare in contatto diretto con i protagonisti della wine hospitality italiana e scoprire come il vino possa diventare il punto di partenza per esperienze

che intrecciano degustazione, paesaggio, gastronomia, arte, benessere e cultura.

Con la prima edizione dei Wine Hospitality Awards, Milano Wine Week amplia così il proprio impegno nella valorizzazione delle professionalità e dei modelli di accoglienza che contribuiscono all'evoluzione del settore. Un percorso che si inserisce nella visione della manifestazione come piattaforma di incontro tra aziende, operatori e pubblico, capace di mettere in relazione il mondo del vino con i linguaggi contemporanei del turismo e del lifestyle.

La nona edizione di Milano Wine Week prosegue fino a domenica **25 ottobre**, con un calendario di appuntamenti professionali, degustazioni, masterclass ed eventi diffusi in tutta la città, confermando Milano come luogo di incontro e confronto per il mondo del vino.

Punti chiave

1. **Wine Hospitality Awards:** premiate oltre 50 aziende in nove categorie dalla giuria tecnica di Milano Wine Week.
2. **Antinori nel Chianti Classico** conquista il premio speciale Best Destination of the Year.
3. **L'enoturismo italiano vale 3,1 miliardi** di fatturato registrato lo scorso anno.
4. **Il 53% degli over 18** viaggia per scoprire i sapori locali, secondo i dati NielsenIQ.
5. **La Gen Z avanza del 5%** in due anni nell'interesse per le vacanze enogastronomiche.