

PROGRAMMA VINITALY TOURISM - GALLERIA 2/3

DOMENICA 12 APRILE 2026

- **Ore 9.00 – 9.30**
Caffè e confronto su Enoturismo | *Ti offriamo un caffè e dei pasticcini e potrai parlare con Wine Tourism Hub di tematiche di enoturismo.*
- **Ore 11.30-12.30**
Progettare l'Enoturismo: trasformare l'ospitalità in unità strategica di business per le cantine.
Relatori: Silvia Ghirelli, Luca Fois, Bruno Pellegrini
- **Ore 13.00 – 14.00**
Degustazioni esperienziali
A cura delle cantine: Battifarano, Ridolfi Montalcino, Az Agr Monica Vettor, Az Agr Marco Carpineti, Deaddis.
- **Ore 14.30 – 15.30**
Come orientarsi nella giungla della normativa che regola l'enoturismo
Relatore: Luca Castagnetti
- **Ore 16.00 – 17.00**
Enoturismo e nuove generazioni: la leva strategica e neuroscientifica per il futuro del vino italiano
Relatori: Davide Gangi CEO & Founder Vinoway Italia e Prof. Vincenzo Russo – IULM Milano

LUNEDÌ 13 APRILE 2026

- **Ore 9.00 – 9.30**
Caffè e confronto su Enoturismo | *Ti offriamo un caffè e dei pasticcini e potrai parlare con Wine Tourism Hub di tematiche di enoturismo.*
- **Ore 11.00 – 11.30**
The Inclusive Winery: Unlocking the Gluten-Free Travel Market
Relatore: Catalin Varela
- **Ore 11.30 – 12.00**
Dalla Germania alle cantine d'Italia – come conquistare l'enoturista tedesco
Relatori: Susanne Wess, Othmar Kiem
- **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
Relatori: The Wine Net – coordinamento Abele Casagrande

- **Ore 13.30 – 14.15**

Degustazioni esperienziali

A cura delle cantine: Gorghi Tondi, Monteverro, Az Agr Valentina Cubi, Gottardi.

- **Ore 14.30 – 15.30**

Dal tasting room al Wine Club: il modello USA per far decollare le vendite direct-to-consumer delle cantine italiane

Relatore: Lailand Oberschulte

- **Ore 16.00 – 17.00**

Nuovi viaggiatori, nuovi territori: il turismo che cambia e la risposta di Slow Food Travel

Relatori: Gerardo Giuratrabocchetti - Amministratore Unico dell'Azienda Agricola

Vitivinicola "Cantine del Notaio". Enrico Faccenda – Titolare della Cascina Chicco e

Presidente dei Sindaci del Roero. Paride Leone – Titolare di Terra dei Re e Presidente

Enoteca Regionale Lucana. Francesca Baldereschi – Responsabile Slow Food Travel.

Modera: Enrico Maria Milič - Antropologo e consulente di Slow Food Italia

A cura di **Slow Food Italia**

MARTEDÌ 14 APRILE 2026

- **Ore 9.00 – 9.30**

Caffè e confronto su Enoturismo | *Ti offriamo un caffè e dei pasticcini e potrai parlare con Wine Tourism Hub di tematiche di enoturismo.*

- **Ore 10.00 – 11.00**

Il Biodistretto dei Colli Euganei: vino biologico, territorio ed enoturismo sostenibile — Degustazione di prodotti tipici in abbinamento al vino.

Relatori: Piergiorgio Berto - Vicepresidente del Biodistretto dei Colli Euganei, Fabio

Piccoli – Direttore Wine Meridian, Emanuela Panke – Presidente Federazione Iter Vitis

- **Ore 11.30 – 12.30**

Hospitality manager e tour operator: due sguardi chiave sull'enoturismo italiano

Relatori: Lavinia Furlani, Fabio Piccoli, Stefano Tulli

- **Ore 13.00 – 14.00**

Degustazioni esperienziali

A cura delle cantine: Maliosa, Bonfadini Franciacorta, Santoni, Consorzio Sannio, Vetrere.

- **Ore 14.30 – 15.30**

Da hospitality manager a business unit manager

Relatori: Andrea Pozzan, Giacomo Finotto

- **Ore 16.00 – 17.00**

Dalla mescita all'esperienza. Come enoteche, ristoranti e wine bar si stanno trasformando in strumenti turistici

Relatori: Stefano Tulli, Stefano Donghi, Carlo Pandian

MERCOLEDÌ 15 APRILE 2026

- **Ore 9.00 – 9.30**

Caffè e confronto su Enoturismo | *Ti offriamo un caffè e dei pasticcini e potrai parlare con Wine Tourism Hub di tematiche di enoturismo.*

- **Ore 10.00 – 11.00**

Dall'autenticità all'esperienza: progettare il turismo Slow nel mondo del wine & food

Relatori: Roberto Villa- Chief Marketing Officer di Divinea Wine Suite. Bruno Bertero – Direttore Generale Ente Turismo Langhe Monferrato Roero. Armin Gratl – Direttore Generale Cantina Valle Isarco. Isabella Carpineti - Project manager experience Azienda Marco Carpineti.

Modera: Francesca Baldereschi- Responsabile Slow Food Travel

A cura di **Slow Food Italia**

- **Ore 11.30 – 12.30**

Dalla visita al valore: tecnologie che trasformano l'enuoturismo

Relatori: Denis Andolfo, Gaetano Lanza e Nicola Dalla Preda

- **Ore 13.00 – 14.00**

Osservatorio Enoturismo 2025: dati, trend e prospettive del turismo del vino in Italia

Relatori: Filippo Galanti, Matteo Ranghetti (WineSuite), Fabio Piccoli (Wine Meridian)

- **Ore 14.30 – 15.00**

Degustazioni Esperienziali

A cura delle cantine: Soc Agr Tenute Vignola, Di Sipio