vinetur

El enoturismo impulsa el vino italiano con 15 millones de visitantes

Las bodegas convierten catas, arte y gastronomía en una fuente de 3.000 millones de euros

lunes 4 de mayo de 2026



El enoturismo se ha convertido en una de las vías de crecimiento más claras para el vino italiano en las últimas cuatro décadas. Así lo explicó Luciano Ferraro, vice director de Corriere della Sera y autor junto a James Suckling de I migliori 100 vini e vignaioli

d’Italia, durante una cata celebrada en Vinitaly 2026, en Verona, donde varias bodegas presentaron vinos ligados a la visita a la bodega, la cultura y la gastronomía.

Ferraro señaló que este modelo mueve 15 millones de visitantes y genera 3.000 millones de euros. Añadió que su peso no se limita a la facturación directa, porque también impulsa empleo, actividad turística y desarrollo local. En su intervención subrayó que muchas bodegas italianas han pasado de recibir visitas de forma básica a organizar eventos, catas y actividades culturales pensadas para el visitante.

Entre los casos citados estuvo Ceretto, en las Langhe, con el Barolo Brunate 2018. Roberta Ceretto explicó el trabajo de una familia que ha unido vino, paisaje y arte contemporáneo. La bodega ha impulsado proyectos como la Cappella del Barolo, obra de Sol Lewitt y David Tremlett, y prepara desde el 5 de mayo un nuevo espacio en Le Brunate, en La Morra, con cocina y encuentros vinculados al territorio.

También se presentó Turriga 2021, de Argiolas, con el relato de Valentina Argiolas. La empresa recordó el origen del vino en 1988 y la figura de Antonio Argiolas, junto al trabajo del enólogo Giacomo Tachis. La bodega ha sido una de las que han dado visibilidad al vino sardo fuera de la isla.

Masi llevó a la cata Costasera Amarone Classico 2006 en edición limitada firmada por Fabrizio Plessi. La compañía, presidida por Sandro Boscaini, vinculó su trayectoria al Amarone, al Premio Masi y a Monteleone21, su nuevo espacio eno-cultural en Valpolicella. La empresa ha unido vino, arte contemporáneo y visitas a bodega como parte de su oferta.

Endrizzi presentó Trentodoc Masetto Privè 2014. Paolo Endrici recordó que la familia trabaja en el sector desde 1885 y conserva una bodega de estilo austríaco. La firma ha reforzado su posición en los espumosos del Trentino con una propuesta que combina producción y visitas.

En Sicilia, Cottanera llevó Etna Bianco Calderara 2024. Mariangela Cambria explicó que la familia impulsó desde los años noventa una mejora clara de la calidad en el Etna. La zona se ha convertido en uno de los destinos más buscados por quienes viajan para conocer viñedos y bodegas.

Feudi di San Gregorio mostró Cutizzi Greco di Tufo Riserva Docg 2023. Antonio Capaldo habló del trabajo para conservar variedades históricas y del proyecto arquitectónico firmado por Hikaru Mori. El grupo también participa en la recuperación del viñedo del Parque Arqueológico de Pompeya.

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute presentó La Pietra Toscana Igt 2023, considerado el primer Supertuscan blanco elaborado con Chardonnay desde 1983. La bodega prepara además una nueva cantina en Cabreo, en Chianti Classico.

En Valpolicella, Villa della Torre, del grupo Marilisa Allegrini, sirvió un Valpolicella Classico Superiore 2022. La finca ocupa un edificio atribuido a Giulio Romano y funciona como espacio de vino y hospitalidad cerca de Verona.

Caprili llevó Brunello di Montalcino y Rosso di Montalcino 2024 desde su finca familiar en Montalcino. Giacomo Bartolommei explicó la continuidad del trabajo iniciado por la familia Bartolommei en los años sesenta.

Il Borro cerró la selección con Il Borro Igt Toscana 2022. La tenuta de la familia Ferragamo, en el Valdarno, combina producción ecológica, alojamiento y la Galleria Vino & Arte, una colección privada centrada en grabados sobre el vino.

Eros Teboni resumió que estas bodegas muestran cómo identidad territorial, tradición e innovación pueden convivir dentro del vino italiano y atraer visitantes a las zonas productoras.