

In evidenza

# Cantine Aperte, il 30 e 31 maggio la trentaquattresima edizione di MTV

di: Redazione

21 maggio 2026



# Cantine Aperte®

Cantine Aperte torna nell'ultimo fine settimana di maggio e conferma il ruolo dell'enoturismo come una delle forme più vive del racconto dei territori italiani. Sabato 30 e domenica 31 maggio 2026 le aziende associate al Movimento Turismo del Vino apriranno le porte ai visitatori per la trentaquattresima edizione dell'appuntamento, ormai entrato nel calendario nazionale degli appassionati di vino, viaggio e cultura rurale.

Nata come occasione di incontro diretto tra produttori e pubblico, Cantine Aperte ha accompagnato negli anni il cambiamento del modo di vivere la cantina. La degustazione resta il cuore dell'esperienza, ma non basta più da sola a definire il rapporto tra visitatore, vino e paesaggio. L'edizione 2026 insiste proprio su questo passaggio: la cantina non viene più proposta soltanto come luogo produttivo o spazio di assaggio, ma come punto di accesso a un territorio, alle sue comunità, ai suoi ritmi e alle sue forme di ospitalità.

Il tema scelto guarda al turismo rigenerativo, una parola entrata con forza nel lessico dell'accoglienza contemporanea e che, nel mondo del vino, trova una declinazione concreta. Significa offrire tempo, natura, relazioni, ascolto. Significa trasformare una visita in un'esperienza più ampia, capace di coinvolgere il corpo, la memoria e la curiosità del viaggiatore. Tra filari, borghi, cantine storiche e paesaggi agricoli, l'obiettivo dichiarato è costruire un'offerta più accessibile, differenziata e attenta alla qualità dell'incontro.

Il programma nazionale, affidato alle singole cantine aderenti, annuncia un ventaglio di attività che va oltre il format classico della visita guidata. Accanto agli assaggi e agli abbinamenti con i prodotti locali, troveranno spazio passeggiate tra i vigneti, percorsi di vineyard trekking, tree watching, itinerari tra piante secolari, visite in grotta, cooking class, cene in cantina e incontri con vignaioli, artigiani e interpreti delle culture locali.

La dimensione del benessere avrà un ruolo evidente. Yoga all'aperto, sessioni di pittura guidata, gite nei borghi in e-bike, tiro con l'arco, degustazioni al buio e quiz a tema vino compongono un calendario pensato per pubblici diversi. Non mancheranno momenti più conviviali, dai party a tema alle serate anni Settanta, fino agli spettacoli di marionette per i bambini. L'intento è rendere la vigna un luogo da attraversare con tempi meno frettolosi, dove il vino diventa parte di una narrazione più estesa e non semplice prodotto da consumare.

Secondo il Movimento Turismo del Vino, questa evoluzione risponde a una domanda sempre più riconoscibile: i visitatori cercano luoghi capaci di offrire qualità del tempo, contatto con la natura, relazioni autentiche e occasioni di conoscenza. Una tendenza che riguarda tanto i wine lover quanto le famiglie, i giovani appassionati, gli amanti della cucina territoriale e i turisti stranieri, la cui presenza continua a pesare in modo significativo sull'enoturismo italiano.

A indicare la portata economica del fenomeno sono anche i dati richiamati dal Movimento. L'enoturismo vale 3,1 miliardi di euro e rappresenta il 21 per cento del fatturato delle cantine turistiche. Secondo le rilevazioni CESEO relative al 2025, le aziende hanno aumentato il proprio business turistico, mostrando capacità di adattamento e di innovazione in una fase non semplice per il settore vitivinicolo.

"L'edizione 2026 rappresenta un passaggio decisivo nell'evoluzione dell'enoturismo italiano", sottolinea Violante Gardini Cinelli Colombini, presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino. Per la presidente, Cantine Aperte si conferma una piattaforma di esperienze diffuse, capace di raccontare vino e territorio con un linguaggio più contemporaneo e inclusivo, riportando al centro il benessere delle persone e dei luoghi. L'attenzione, aggiunge, sarà rivolta al contatto con la natura e con le comunità locali, in una prospettiva di tutela del patrimonio vitivinicolo e paesaggistico italiano.

Il tema dell'accessibilità resta una delle questioni aperte. Rendere le cantine più facilmente raggiungibili, migliorare la chiarezza delle informazioni e strutturare l'offerta in modo leggibile sono passaggi sempre più rilevanti, soprattutto in un mercato che guarda anche al pubblico internazionale. Secondo l'ultima indagine del CESEO, Centro Studi Enoturistico e Oleoturistico dell'Università LUMSA, per il 30 per cento delle cantine del Movimento Turismo del Vino i turisti stranieri rappresentano quasi la metà dei visitatori complessivi.

Anche per il 2026 viene confermata la collaborazione con Wine in Moderation, nel segno di un consumo del vino attento e consapevole. Un richiamo coerente con l'impostazione dell'evento, che non punta soltanto ad ampliare il pubblico, ma a qualificare il modo in cui il vino viene raccontato, servito, condiviso e compreso.

Cantine Aperte 2026 si presenta così come un osservatorio sul presente dell'enoturismo italiano. Non una semplice festa di primavera, ma un momento in cui le aziende misurano la propria capacità di accogliere, interpretare i desideri dei visitatori e restituire valore ai paesaggi che abitano. La vigna, nell'ultimo fine settimana di maggio, diventa un luogo di passaggio e permanenza: si entra per assaggiare un vino, si resta per capire meglio il territorio da cui nasce.

La pagina di cantine aperte.

## Sicilia: le cantine associate a Movimento Turismo del Vino

- Alessandro di Camporeale
  - Armosa
  - Assuli
  - Augustali
  - Azienda Agricola Tamburello
  - Baglio Bonsignore
  - Baglio Curatolo Arini
  - Baglio Oro
  - Bianchi
  - Cellaro
  - Chitarra
  - Colomba Bianca
  - Curatolo Arini
  - Disisa
  - Donnafugata
  - Duca di Salaparuta
  - Fazio
  - Feudi del Pisciotto
  - Fina
  - Firriato
  - Florio
  - Giacco
  - La Gelsomina
  - Musita
  - Navarra
  - Nicosia
  - Orestiadi
  - Pellegrino
  - Planeta
  - Principe di Corleone
  - Ramaddini
  - Rapitalà
  - Santa Tresa
  - Serra Ferdinandea
  - Settesoli
  - Tamburello
  - Tenuta Bastonaca
  - Tola Vini
  - Vaccaro
-