

Vinibuoni d'Italia 2026, a Merano l'anteprima dell'unica guida ai vini autoctoni

3 Novembre 2025



MERANO – La 34esima edizione del Merano Wine Festival sarà anche quest'anno l'occasione per la presentazione in anteprima di *Vinibuoni d'Italia 2026*, la guida edita dal Touring Club Italiano dedicata ai vini autoctoni.

Sabato 8 novembre, a partire dalle ore 10,30, il Teatro Puccini di Merano, recentemente restaurato, ospiterà il primo appuntamento della nuova edizione, con la presentazione nazionale e la consegna del riconoscimento ai Top 300, ovvero i migliori vini da vitigni autoctoni e spumanti Metodo Classico selezionati tra i vini che hanno ottenuto la Corona, durante le Finali nazionali, dai curatori nazionali **Mario Busso** e **Alessandro Scorsone**.

Inoltre, in collaborazione con i partner della guida, verranno assegnati alcuni premi speciali. Il premio Michele D'Innella, in collaborazione con Rastal, che quest'anno sarà conferito

all'associazione G.R.A.S.P.O. per il suo lavoro di ricerca sui vitigni abbandonati, il premio Ecofriendly, in collaborazione con Amorim, Verallia e Repower, dedicato alle aziende che si sono distinte per programmi operativi ispirati alla sostenibilità ambientale, il premio Eticork di Amorim, che ogni anno premia una realtà del mondo del vino impegnata in progetti etico/sociali, il premio Vinovisioni, assegnato al VIS (Volontariato Internazionale per lo Sviluppo), che attraverso la campagna Territori diVini sostiene il progetto della Cantina di Cremisan in Palestina.

Al termine della premiazione, gli ospiti della presentazione potranno degustare i vini premiati e alcuni vini della Cantina di Cremisan, accompagnati da eccellenze gastronomiche partner della guida: Grana Padano Dop e Salumi Levoni.

Vinibuoni d'Italia sarà disponibile in libreria dal 21 novembre con una veste grafica interna rinnovata. La guida, curata da Mario Busso e Alessandro Scorsone, è suddivisa in 23 capitoli territoriali dedicati alle regioni italiane, a cui si aggiungono le sezioni sul Brda sloveno e sull'Istria croata. Da alcune edizioni, a questi capitoli si affianca Perlage Italia, dedicata agli spumanti Metodo Classico italiani, ormai protagonisti in tutto il mondo. Sono stati degustati oltre 35.000 campioni per individuare i 6.610 vini recensiti e sono 1.933 le aziende presenti in guida, con un 27% di new entry rispetto all'anno scorso.

Un viaggio nell'Italia del vino, alla scoperta della storia dei territori che ogni vitigno autoctono porta con sé, con caratteristiche uniche e irripetibili, all'insegna della sostenibilità e della ricerca di profili organolettici distintivi.

Da 23 edizioni, Vinibuoni d'Italia accompagna i lettori nel grande patrimonio vitivinicolo italiano, un settore che si conferma strategico per il nostro turismo. Non solo un aiuto nella scelta dei vini che meglio incontrano i gusti dei lettori, ma anche un invito a nuove esperienze: la guida mette in evidenza le cantine che offrono visite, degustazioni e ospitalità, le aziende che adottano pratiche ecosostenibili, conduzione biologica o biodinamica e che propongono infrastrutture per un turismo più sostenibile, come stazioni di ricarica per veicoli elettrici e servizi per i cicloturisti.

L'edizione 2026, oltre agli inserti tradizionali sui rosati, le bollicine, l'ospitalità e i vitigni internazionali, che ampliano il racconto della guida, ospita un focus sul Vermouth di Torino, il primo vino aromatizzato tutelato in Italia, che ha recentemente ricevuto il riconoscimento da parte del Ministero dell'Agricoltura al Consorzio di Tutela del Vermouth di Torino Igp.