

La Regione Toscana per la prima volta al Vinitaly con proprio stand istituzionale

8 Aprile 2026



VERONA – Benvenuti nel mondo Toscana-vino, con la Regione che per la prima volta sarà presente con un proprio stand istituzionale a Vinitaly, dal 12 al 15 aprile 2026 a Verona. Sarà un viaggio, quello che accoglierà i visitatori dello stand Casa Toscana, che attraverserà la storia e il futuro, la costola robusta e di vanto mondiale dei nostri consorzi e le offerte più fresche e curiose dei territori meno conosciuti.

Protagonista delle attività dello stand Toscana, animate dai Consorzi e da Toscana Promozione, anche il presidente della Regione, **Eugenio Giani**, che sarà presente allo stand: “La partecipazione a Vinitaly 2026 – sottolinea – rappresenta un’evoluzione nella nostra strategia di promozione: la Toscana non è solo grande vino, ma un sistema fatto di territori, filiere e comunità. La nostra idea di sviluppo è un modello in cui la qualità delle produzioni si integra con le filiere Dop e Igp, la ristorazione e il turismo, generando valore e rafforzando la

nostra attrattività internazionale. Accanto al lavoro fondamentale dei Consorzi abbiamo scelto di valorizzare anche la Toscana meno conosciuta: i piccoli produttori, le aree interne, la viticoltura eroica. Una parte autentica della nostra identità che rappresenta oggi anche una leva strategica per il futuro”.

L’offerta di Casa Toscana sarà scandita dall’accoglienza di **Leonardo Marras**, l’assessore all’economia, al turismo e all’agricoltura della Regione Toscana che sarà allo stand domenica e lunedì.

Marras, per l’occasione, ricorda genesi e respiro della rafforzata presenza istituzionale 2026: “In occasione della partecipazione a Vinitaly, per la prima volta come Regione Toscana, abbiamo scelto di rafforzare la presenza istituzionale per valorizzare ancora di più il ruolo strategico che il vino e il turismo rivestono per il nostro territorio – dichiara Marras -. L’enoturismo, infatti, si è evoluto negli anni e oggi rappresenta un elemento capace di integrare produzione, saper fare e accoglienza all’interno di un’offerta turistica di qualità. Il valore del vino e la cultura imprenditoriale con cui la Toscana si presenta sui mercati internazionali rendono questa presenza non solo opportuna, ma necessaria: la Toscana è e deve essere protagonista di questo grande comparto economico”.

Saranno ospiti dello stand, nella giornata di lunedì, anche la presidente del Consiglio regionale **Stefania Saccardi** e la consigliera regionale, presidente della II commissione, **Brenda Barnini**.

Appuntamento dunque al Vinitaly con uno spazio espositivo (Padiglione 9, Stand A13) per raccontare l’intera regione: dalle grandi denominazioni alle destinazioni meno esplorate, dai Consorzi affermati alle piccole realtà produttive che meritano voce sul palcoscenico internazionale.

Durante i quattro giorni si alterneranno le masterclass “Vetrina Toscana Vinitaly Experience”: degustazioni guidate completate da abbinamenti gastronomici con prodotti tipici e piatti della tradizione in collaborazione con l’Unione Regionale Cuochi Toscani, alla scoperta della ‘Toscana diffusa’. Le masterclass sono organizzate da Toscana Promozione Turistica e Regione Toscana e curate dal giornalista **Leonardo Romanelli**.

Un ciclo di Masterclass sarà dedicato ai territori vitivinicoli meno conosciuti della regione. Dall’arcipelago toscano alle valli appenniniche, le sessioni — in programma domenica 12, lunedì 13 e martedì 14 aprile — conducono il pubblico in un viaggio esperienziale attraverso denominazioni di straordinaria identità: l’Elba con la sua luminosità mediterranea, il Candia e i suoi profumi costieri, Capraia e Giglio con i loro vini eroici, i Colli di Luni sospesi tra Toscana

e Liguria, il Mugello custode di una ruralità genuina, il Casentino con i suoi boschi e le tradizioni millenarie. Un palcoscenico d'eccezione per valorizzare la biodiversità enologica toscana nella sua espressione più intima e territoriale, offrendo a operatori e appassionati un'occasione unica di approfondimento culturale oltre che degustativo.

Non mancheranno convegni e incontri che vedranno come protagonisti i consorzi del vino, l'associazione Quore (in rappresentanza di alcuni Consorzi a denominazione del comparto agroalimentare) e gli appuntamenti in collaborazione tra Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica e la Federazione delle Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori di Toscana. Il programma sarà arricchito dal racconto digitale realizzato da Fondazione Sistema Toscana.

Lunedì 13 aprile il wine talk sull'identità vitivinicola di Pitigliano e Sovana, tra bianchi storici e Ciliegiole contemporaneo. L'incontro esplora il legame tra suoli tufacei, sostenibilità e paesaggio etrusco, evidenziando come la cooperazione valorizzi un ecosistema territoriale unico.

Conclude l'evento una degustazione guidata di quattro vini rappresentativi del territorio. A seguire, Il Chianti Classico, propone un tour enologico e turistico attraverso otto comuni del cuore toscano. Le Colline Pisane, nella stessa giornata, portano in degustazione espressioni di un territorio che unisce varietà autoctone e internazionali. Martedì 14, il Consorzio Vini di Toscana presenta le novità del disciplinare Igt Toscana, mentre San Gimignano celebra la Vernaccia nel suo abbinamento più classico. Le Pievi del Vino Nobile di Montepulciano conducono il pubblico in un percorso storico tra le antiche pievi del territorio, tornate protagoniste attraverso la nuova denominazione e le Strade del Vino di Arezzo mettono a confronto vitigni internazionali in purezza nelle terre aretine. Mercoledì 15, infine, la Doc Orcia porta in scena il carattere del Sangiovese in una delle zone più suggestive della Toscana meridionale.

Lunedì 13 aprile, 13,15 alla presenza delle istituzioni, sarà sottoscritto il Protocollo d'intesa con l'Accademia della Fiorentina per sostenere il riconoscimento europeo di Specialità Tradizionale Garantita (Stg) e la candidatura della bistecca alla fiorentina come Patrimonio Immateriale Unesco. Un piatto simbolo di una gastronomia identitaria che trova nel vino il suo interlocutore naturale.