

IL PROGRAMMA DEL SALONE DEL VINO 2026

La quarta edizione del Salone del Vino entra nel vivo **sabato 28 e domenica 1° marzo**, con il **fitto weekend di esposizione vitivinicola dedicata al grande pubblico**, negli spazi delle OGR Torino. Si prosegue **lunedì 2 marzo**, con la giornata dedicata al **comparto professionale** che grazie al sostegno e l'organizzazione di **Unioncamere Piemonte** sarà animata da **buyer internazionali provenienti dalla Svezia, Danimarca, Paesi Bassi, Regno Unito e Repubblica Ceca**.

Tutte le novità di questa IV edizione

Durante il weekend di sabato 28 febbraio e domenica 1° marzo, il grande pubblico potrà come sempre **degustare e acquistare** le etichette preferite, scoprendo da vicino le oltre **500 cantine coinvolte**, e partecipando a più di **50 masterclass gratuite**.

L'edizione 2026 si arricchisce inoltre di nuove prospettive e contenuti. Durante la tre giorni, il **Piemonte** è sempre meglio rappresentato in tutti i suoi territori, grazie a più di **30 collaborazioni** con gli enti di promozione; in particolare, un **focus speciale** sarà dedicato alle cantine di **First Generation**, anche fuori Piemonte: giovani realtà che stanno riscrivendo il racconto del vino, portando con sé nuove visioni di viticoltura e sostenibilità.

Accanto al vino, cresce anche il dialogo con il cibo, grazie ad una **nuova area food** realizzata in collaborazione con i **Maestri del Gusto di Torino e Provincia**, selezione curata dalla Camera di commercio di Torino per valorizzare le eccellenze gastronomiche del territorio e raccontare l'incontro tra saperi artigianali, tradizione e contemporaneità. Tanti piatti da degustare durante il Salone, e prodotti da acquistare.

Il palco delle OGR Torino accoglierà **10 talk** di approfondimento, anche grazie alla nuova collaborazione con la piattaforma **DISSAPORE**, che unisce giornalismo tradizionale con quello digitale. Racconti ed esperienze diverse per esplorare con giornalisti ed esperti i nuovi trend del mondo vino, e la loro interconnessione con la gastronomia e la cucina. I momenti di approfondimento inoltre si arricchiscono con il contributo dei **narratori e creator digitali**, che da **tutta Italia**, saranno coinvolti nelle masterclass per scoprire vini di nicchia, originali e le tante, nuove sperimentazioni. Tra i protagonisti, **Giuseppe Calabrese**, presentatore di Linea Verde Rai Uno.

Si rafforza inoltre il programma di **Aspettando il Salone del Vino 2026**, che per tutto il mese di febbraio, con **ogni sera un evento**, trasformerà Torino, in un grande palcoscenico diffuso, con **cene tematiche, degustazioni e appuntamenti speciali** che vedranno protagoniste cantine e consorzi, accompagnando il pubblico verso il cuore della manifestazione. Tra gli appuntamenti, il 13 febbraio Go Wine presenta da Combo, **La Notte dei Vini di Cantine d'Italia 2026, 20 storiche cantine in degustazione**. Non mancherà anche quest'anno l'appuntamento con la **Notte Rossa Barbera**, progetto ideato e organizzato dall'**Associazione F.E.A.**, in programma venerdì 20 febbraio. Un'occasione per vivere, in chiave pop e moderna, la piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira tra buon vino, nuove leve della musica italiana e atmosfere d'altri tempi.

La nuova edizione del Salone del Vino si racconta anche attraverso una **nuova veste grafica** ideata e disegnata dall'illustratore **torinese Jacopo Rosati**, già collaboratore di importanti riviste internazionali come *The Wall Street Journal*, *Monocle* e *The Washington Post*, testate nazionali come *Il Gusto* e *Il Sole 24 Ore*, *L'espresso* e aziende come Pirelli, Campari, Lavazza. L'illustrazione racconta tutta la filiera vitivinicola con il suo tratto chiaro e nitido, in un immaginario, fluido e complesso, che racconta ed interroga il mondo del vino.

Territori, consorzi e realtà coinvolte

Il Salone del Vino 2026 dà voce a **più di 500 cantine** ed a una rete ampia e articolata di **consorzi di tutela, enoteche regionali e associazioni di produttori** che raccontano la straordinaria ricchezza vitivinicola del Piemonte, dai territori più noti alle denominazioni meno conosciute ma di grande valore identitario.

Ampio spazio al progetto della **Camera di commercio Torino DOC**: dal Pinerolese alla Freisa di Chieri, dal Carema all'Erbaluce di Caluso, passando per l'eroica Val di Susa e la vicina Collina Torinese, i vini della Torino DOC rappresentano un mosaico ricco di varietà ed eccellenze vitivinicole.

Il racconto parte da Nord, con le eleganti espressioni del nebbiolo dell'Alto Piemonte, grazie all'**Enoteca di Gattinara e dell'Alto Piemonte**, e con i vini del canavese, rappresentati dai **Viticoltori Alto Canavese** e dal **Consorzio Carema Caluso Canavese**.

Non mancano i territori alpini e prealpini, con la collaborazione con il **Consorzio del Pinerolese**, andando a scoprire le tre nuove doc. Accanto alle grandi denominazioni, il Salone valorizza anche il lavoro di tutela e riscoperta dei vitigni autoctoni con il **Consorzio della Val Susa** e all'**Associazione Baratuciat e Vitigni Minori**.

Presenti poi produzioni sempre più vocate all'alta qualità e alle colline torinesi, attraverso l'**Enoteca Regionale della Provincia di Torino** e il **Consorzio Freisa di Chieri**, l'**Enoteca Regionale di Albugnano**.

Dalle colline del monferrato casalese alle espressioni di Cocconato fino ai vini dell'astigiano: un viaggio tra le grandi denominazioni storiche come la Barbera e il Grignolino e tra le loro evoluzioni contemporanee insieme a **Riviera del Monferrato, Produttori Isola d'Asti, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** e l'**Associazione Produttori Colli Astiani**.

Ampio spazio alle terre vocate dell'Asti DOCG e del Brachetto d'Acqui, grazie al **Consorzio Tutela dell'Asti** e al **Consorzio Tutela Vini d'Acqui**, ma anche al mondo del Moscato, attraverso l'**Associazione Comuni del Moscato** e il progetto dei **Sorì Eroici**, che valorizza le vigne più irte e spettacolari di questi luoghi, dove troviamo anche Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba e Langhe Nebbiolo.

Le terre del Roero alla sinistra del Tanaro con l'**Enoteca Regionale del Roero**, attraverso Monteu, Govone, Canale, e **le Langhe** con le aziende di Barolo, La Morra, Serralunga d'Alba, Novello ma anche le colline del Dolcetto con l'**Associazione I Sòri di Diano**, e ancora le cantine di Barbaresco, Neive e Mango.

E poi ancora andando a scoprire grandi vini, anche da invecchiamento, con il **Consorzio Tutela Ovada DOCG** e realtà giovani e dinamiche come **Gavi Giovani**.

Il crescente impegno dei territori piemontesi verso pratiche sostenibili viene rappresentato dall'**Associazione Produttori del Vino Biologico** e, a completare il panorama, le eccellenze della **distillazione piemontese**, con il **Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo**, e una presenza sempre più centrale del **Consorzio Vermouth di Torino**, simbolo di una produzione unica, simbolo culturale della città di Torino.

Nello spazio dedicato al **food** al Binario 3 troveremo tra gli altri: il **Binario del Gusto** di Piazza Nizza, macelleria storica che presenterà le eccellenze della Fassona; **Borgiattino Formaggi** per scoprire i prodotti caseari di tutto il Piemonte; la cucina fusion tra Piemonte e Sicilia della **Buatta Cucina Popolana**; i prodotti della azienda agricola **Cascina Blu** di Ciriè; l'**Azienda Agricola Monferrato Truffle** di Moncalvo e i suoi prodotti al tartufo; e poi ancora i dolci alle nocciole dell'**Azienda Agricola Dammi** di Cossano Belbo.

Il lunedì, una giornata interamente dedicata alle operatrici e agli operatori professionali: sono previsti **2.000 professionisti del vino dal Piemonte e dall'Italia**, tra giornalisti, ristoranti, enoteche, buyer, e sommelier che potranno incontrare le aziende presenti e conoscere la loro storia attraverso le masterclass.

Tra le importanti collaborazioni continuano, dalla prima edizione, quella con **Fisar Torino e Go Wine**: queste due realtà accompagneranno il Salone del Vino, non solo durante la tre giorni espositiva, ma anche durante tutto l'arco dell'anno.

Ancora i percorsi con la Strada Reali dei vini Torinesi, Horeca Expo, Coldiretti Torino; il supporto di più di 100 volontari grazie a Gxt e Senior Civico, l' AIS Piemonte, l' Onav Torino, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Continuano le collaborazioni con il **DISAFA**, centro di eccellenza nella didattica e nella ricerca legata ai sistemi agricoli e il Dipartimento di Management Walter Cantino con il quale vengono studiati e analizzati alcuni degli impatti del Salone; due studenti dell'Università di Parma e del Politecnico di Torino, del corso di laurea in Design, stanno seguendo il percorso del Salone del Vino, sia nella valutazione di impatto che nell'analisi della sostenibilità dell'evento.

Si consolidano le collaborazioni scolastiche per coinvolgere giovani studenti nel progetto del Salone del vino, con l'**ITS Academy Turismo Piemonte**, l'**Istituto Professionale Statale "G. Colombatto"** e l'**ITS Academy Agroalimentare Piemonte**.

Grazie al Dipartimento Integrato Dipendenze dell'ASL Città di Torino ci sarà uno spazio dedicato di promozione della salute dove il pubblico verrà informato e portato a riflettere sul consumo consapevole di alcol.

Le media partnership di questa edizione sono con **Dissapore, Mentelocale, Wineloversity, Spiriti in Cantina, Mescita.it, Tellmewine.italy**.

Un racconto corale che attraversa **territori, denominazioni, storie e persone**, restituendo al pubblico un'immagine viva, complessa e contemporanea del vino piemontese.

INFO E BIGLIETTI

[Salone del Vino di Torino - Dal 28 febbraio al 2 marzo 2026](#)

Sabato 28 e domenica 1° marzo, il grande pubblico potrà accedere attraverso l'acquisto di uno dei **tre pacchetti** del Salone del Vino che permette: **accesso al Salone**, la **degustazione** di vini nell'area espositiva vitivinicola, e la possibilità di partecipare a **una masterclass gratuitamente** (iscrizione preventiva alla masterclass sul sito).

Pacchetti:

- pacchetto da **17 euro include 2 token** (che permettono fino a 2 degustazioni) + 1 masterclass (che comprende 4 degustazioni)
- pacchetto da **25 euro include 10 token** (che permettono fino a 10 degustazioni) + 1 masterclass (che comprende 4 degustazioni)
- pacchetto da **33 euro include 18 token** (che permettono fino a 18 degustazioni) + 1 masterclass (che comprende 4 degustazioni)