

# Il paradosso dell'enoturismo: quando il vino è tutto e niente

scritto da Lavinia Furlani | 27 Maggio 2024



Nel mondo dell'enoturismo, il vino è senza dubbio il **protagonista** indiscusso. Tuttavia, concentrarsi esclusivamente sul vino rischia di trasformare un'esperienza potenzialmente straordinaria in una semplice degustazione.

Mettere il vino al centro di tutto senza considerare gli altri elementi cruciali può **compromettere** la soddisfazione del visitatore.

## Quando il vino è troppo al centro

Un errore comune nelle esperienze enoturistiche è offrire numerosi calici di vino senza accompagnarli con **cibo adeguato**.

Mentre gli esperti sono abituati a degustare, sputare e gestire grandi quantità di vino, i visitatori comuni no. Chiediamoci:

- “Ti piace bere tre calici di vino **uno dietro l’altro** senza nulla da mangiare?”
- “Riesci a valorizzare ed apprezzare veramente ogni vino e, quindi, decidere di acquistarlo, senza un **adeguato accompagnamento?**”

La risposta è **probabilmente no**. Pensa quindi a qualche semplice abbinamento, magari alza di qualche euro il prezzo della visita, ma permetti di vivere il meglio di quello che il tuo vino può offrire.

Leggi anche: [Il potere del cliente fantasma nell’enoturismo](#)

## **L’*overload* di informazioni tecniche**

Un altro errore frequente è credere che il valore del vino risieda esclusivamente nelle sue **caratteristiche tecniche e organolettiche**. Durante le degustazioni, si tende a sommergere i visitatori con dettagli tecnici e una marea di informazioni. Ma davvero pensiamo che vengano capite e ricordate? O forse sarebbe meglio fornire chiavi di lettura più **semplici**, che permettano ai visitatori di comprendere e raccontare il vino ai propri amici, rendendo l’esperienza più memorabile e significativa?

## **L’esagerazione delle varietà**

C’è poi chi offre con generosità sei diverse declinazioni dello stesso vino, senza rendersi conto che per la maggior parte degli ospiti queste sfumature **non saranno percepite**. Meglio forse far assaggiare tre vini, spiegando meglio le differenze tra loro. Questo non solo facilita la comprensione, ma rende anche l’esperienza meno faticosa e più piacevole per

i visitatori non esperti. Ricordiamo che a volte abbondare con generosità è **controproducente!**

## **L'importanza del contesto e dell'ospitalità**

Un'esperienza enoturistica di successo non può prescindere dal **contesto** e dall'**ospitalità**. La bellezza del territorio, la storia della cantina, l'accoglienza calorosa e la condivisione di aneddoti e storie legate al vino sono tutti elementi che contribuiscono a creare un **ricordo indelebile**. La trasparenza e la connessione diretta con gli ospiti sono aspetti fondamentali per far emergere l'identità autentica della nostra azienda e del nostro prodotto.

*Leggi anche: [Divertimento prima di tutto: i giovani riscrivono le regole della comunicazione del vino e dell'enoturismo](#)*

Solo così il vino potrà davvero **brillare** nel contesto giusto, regalando un'esperienza indimenticabile a chiunque decida di intraprendere questo viaggio con noi per farlo poi uscire con qualche bottiglia acquistata in più!