

Promozione dell'enoturismo: le iniziative del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano

scritto da Claudia Meo | 24 Giugno 2024



Il crescente interesse del pubblico degli eno-appassionati nei confronti del turismo tematico del vino sta aprendo grandi opportunità per i territori e richiedendo una sempre maggiore capacità di coordinamento da parte dei Consorzi.

Le recenti norme europee, e in particolare il **Regolamento UE 2024 / 1143** riformano il sistema delle IG e conferiscono ai Consorzi nuovi poteri e responsabilità: tra queste, intervenire in termini di sostenibilità ambientale, sociale ed economica, anche sviluppando servizi turistici nella propria area geografica.

Il territorio di Montepulciano è tra le mete italiane preferite dai wine lover. Nel nostro excursus tra i Consorzi, abbiamo chiesto al Direttore **Paolo Solini** di raccontarci quale ruolo sta svolgendo il **Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano** nella promozione enoturistica e di illustrare i principali strumenti utilizzati a sostegno di questa attività.

Il Direttore osserva anzitutto che il **Comune** ha risposto alle esigenze di promozione di un enoturismo sostenibile con il recente ottenimento della **certificazione internazionale del Global Sustainable Tourism Council**, diventando “destinazione turistica sostenibile. “Per raggiungere questo traguardo abbiamo creato una task force operativa composta dal Consorzio, l’Università degli Studi di Siena, la Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese e la Camera di Commercio Arezzo-Siena: il gruppo è stato coadiuvato da **Valoritalia**”.

“A Montepulciano la connessione tra aspetto enologico e turistico è sempre stata storicamente molto forte: abbiamo cantine storiche che sono dei veri e propri musei del vino; strutture che vanno ben oltre la degustazione e la vendita del vino che producono. E all’aspetto turistico è strettamente legato quello della sostenibilità, che abbiamo voluto mettere in cima ai nostri valori: a maggio 2022 siamo riusciti ad avere il **riconoscimento Equalitas**, che prevede che oltre il 60% dei terreni che producono Nobile e rosso di Montepulciano siano aderenti ai **canoni della lotta integrata**. Naturalmente questo non è assolutamente un traguardo, ma un percorso, nel quale bisogna continuare a credere fermamente al di là del riconoscimento stesso. Siamo ora alle prese con la misurazione della **carbon footprint**, della **water footprint** e della **biodiversità**: aspetti sui quali l’ente certificatore stesso misurerà la serietà del nostro impegno”.

La responsabilità di Montepulciano nei confronti della sostenibilità è in primo luogo sentita nei confronti di chi vi

abita. Solo per fare un esempio, presso l’Ospedale di Nottola, che serve tutta la Val di Chiana, è stato impiantato un parco utilizzando essenze autoctone quali lecci, ornelli, ciliegi ed altro, grazie al coinvolgimento di un migliaio di bambini, e un luogo deputato alla sofferenza è stato trasformato in un bel segnale di vitalità, all’insegna del messaggio “alberi, non parole”.

“Se consideriamo gli impegni e le possibilità che si aprono oggi con la nuova regolamentazione europea” prosegue il Direttore, “possiamo dire che quei valori li abbiamo fatti propri da anni, anche se è evidente che coglieremo lo stimolo della normativa per essere sempre più sensibili sul tema dell'accoglienza sostenibile. Voglio però dare qualche dato significativo: nella patria del Vino Nobile si è registrata una grande ondata di presenze della cosiddetta **“Generazione Z”**, con età compresa tra i 20 e i 25. Questa nuova fascia di consumatori ha evidenziato una grande richiesta di sostenibilità nelle pratiche di cantina e in generale nelle azioni volte a sostenere il territorio e l’ambiente”. Per sensibilizzare i turisti a **evitare gli sprechi alimentari** è nato qui a **Montepulciano il progetto #portamiconte**, che, grazie alla collaborazione di oltre 200 enoteche, bar e ristoranti, prevede la raccolta di bevande e pietanze non consumate in doggy e wine bag realizzate con carta riciclata e riciclabile a sua volta.