

# **Enoturismo: cosa ricorderanno i tuoi visitatori dell'esperienza in cantina?**

scritto da Lavinia Furlani | 7 Febbraio 2023



Siamo tutti d'accordo che, in fatto di accoglienza, le idee vincenti siano quelle più autentiche e che, per definizione, debbano rispecchiare l'originalità dell'azienda; non abbiamo quindi la pretesa di dare suggerimenti risolutivi, ma semplicemente condividere un'attitudine, un modo di pensare, che pensiamo possa essere utile nel disegnare la formula di accoglienza più adatta al proprio contesto.

Quasi sempre, sono i dettagli a fare la differenza. Per chi, come noi, visita abitualmente cantine, sono proprio gli aspetti particolari a colpire la fantasia, a far ricordare una visita piuttosto che tante altre.

E siamo sicuri che questo accada anche agli enoturisti,

soprattutto a quelli che frequentano spesso le cantine.

Il popolo dei wine lovers, d'altro canto, sta crescendo e con esso **la competenza media dei nostri visitatori**.

Conviene quindi **investire del tempo su quei particolari dell'esperienza enoturistica che possano sorprendere i nostri ospiti**, che si dimostrano sempre più esigenti.

L'inatteso poi, si sa, ha maggiore probabilità di essere ricordato. **Non deve necessariamente trattarsi di un aspetto stravagante**, ma certamente l'originalità premierà il nostro sforzo.

Qualche esempio tratto dai nostri appunti di viaggio può essere di aiuto per ragionare su come trovare qualcosa di particolare e vincente da offrire:

- **il giro della vigna in trattore**: certamente non per grandi gruppi, ma ideale per nuclei ristretti o singoli visitatori con i quali si voglia condividere un po' di tempo in più, e che magari abbiano particolare interesse per l'aspetto agronomico, pur senza essere dei tecnici. Abbiamo sperimentato, anche personalmente, che il contatto con la vigna lascia sempre il segno;
- **la degustazione degli acini**: è il modo migliore per far capire a un degustatore la differenza che c'è tra una collina e l'altra, all'interno di una stessa proprietà. E' davvero sorprendente riconoscere le differenze dovute all'esposizione solare, al vento, all'altitudine, alla vicinanza con il bosco, ed altro.
- **la cucina a vista nella sala di degustazione, con le cuoche del territorio che preparano in diretta specialità in abbinamento ai vini**; anche in questo caso si tratta di una opzione che non è praticabile per tutti, e che non tutti riterranno adeguata allo stile che intendono imprimere alla visita aziendale, ma se il contesto lo permette, può avere un grande appeal;
- **l'esperienza benessere all'aria aperta, riservata a chi**

**si trattiene in azienda più a lungo, magari approfittando del lodging in cantina:** si tratti di yoga, di meditazione, di percorsi sensoriali, l'esperienza in natura ha molte potenzialità di farsi ricordare;

- **le note vendemmiali dell'annata sulle tovagliette di degustazione:** informare il degustatore sulle caratteristiche stagionali di un'annata rispetto a un'altra viene molto apprezzato, in quanto rappresenta un aspetto tecnico, in grado però di essere compreso e immediatamente riscontrato nel bicchiere;
- **l'assaggio di vini di altri:** ebbene sì, anche la degustazione di vini provenienti da altri territori, magari esteri, può rappresentare un unicum interessante; il confronto con altre tipologie di vino permette l'approfondimento, la comprensione dell'unicità del territorio, è un'occasione per fare cultura, cosa che il visitatore generalmente apprezza molto.

Ogni azienda ha naturalmente la propria identità e i format delle visite devono rispecchiarla. Ma **lasciarsi ispirare da idee come queste può essere il punto di partenza per ripensare l'offerta enoturistica** ed arricchirla di elementi originali.