

Enoturismo in California: è tutto oro ciò che luccica?

scritto da Lavinia Furlani | 20 Giugno 2023



Durante il nostro International Wine Tour negli Stati Uniti siamo andati a scoprire più da vicino una delle regioni vitivinicole più famose del mondo: **la California e, più nello specifico, la Napa Valley**. È probabilmente la prima regione a cui si pensa quando si è alla ricerca di una meta enoturistica nel Nuovo Mondo.

Siamo andati di persona a visitare le aziende e a parlare con gli operatori del settore per rispondere alla domanda: **che differenza c'è tra l'enoturismo in Italia e quello negli Stati**

Uniti?

Ecco alcune nostre osservazioni sul turismo del vino californiano:

- **Enoturismo industriale.** Le cantine californiane sono più delle vere e proprie industrie dell'accoglienza piuttosto che delle piccole realtà famigliari. L'impressione quando si varcano le porte delle loro strutture è che queste realtà siano state pensate per il turismo all'origine, e non che abbiano iniziato dalla produzione di vino per poi solo successivamente dedicarsi all'accoglienza. Un paradigma posto alla genesi.
- **Il vino è al centro.** Se in Italia le aziende propongono molte attività originali (tour a cavallo, pic-nic...), qui le aziende non organizzano quasi nulla. La varietà della proposta enoturistica consiste solamente nella possibilità di fare vari tipi di tasting, i quali si misurano in base all'annata o al prestigio delle bottiglie.
- **Gli orari sono limitati.** Le aziende aprono tardi e chiudono presto: nella migliore delle ipotesi le porte si aprono intorno alle 10 o 11 e chiudono alle 4 o 5 del pomeriggio. È insolito trovare aziende aperte oltre questi orari.
- **Risorse umane.** Come per l'Italia, le risorse umane rimangono un argomento delicato anche negli Stati Uniti dove le aziende faticano a trovare personale realmente appassionato e preparato. Nonostante le risorse attente e curiose esistano, altrettante svolgono il proprio lavoro facendo il minimo indispensabile e il turista non può fare a meno di notarlo.
- **Formazione.** In California esiste un'iniziativa curiosa e replicabile messa in atto dalle cantine: durante due

giorni a settimana prestabili, chiunque lavori nel settore del vino nella zona ha la possibilità di visitare gratuitamente tutte le cantine. Un'idea semplice ma geniale!

Infatti, la wine industry garantisce ai lavoratori della wine hospitality e wine production visite e degustazioni gratuite con uno sconto del 30% per gli acquisti in tutte le aziende del territorio. Una volta a settimana (normalmente il martedì o mercoledì), le aziende vinicole organizzano un pomeriggio e sera di degustazione solo per la Wine Industry, tutto totalmente gratuito. Questa è una best practice fruttuosa che va a beneficio di tutto il sistema; l'auspicio è che anche in Italia si attivi presto questa formazione sul campo!

- **Visitare aziende è una scelta quasi obbligata!** Non dobbiamo dimenticare che, se da noi in Italia ci sono decine e decine di opportunità turistiche, culturali, artistiche in ogni territorio e c'è solo l'imbarazzo della scelta, in questi territori le offerte turistiche sono più limitate e questo va a vantaggio di un sistema che offre l'esperienza in un'azienda del vino..

Vuoi seguire il nostro viaggio negli Stati Uniti?

Stiamo attraversando gli USA per mostrare l'enoturismo da un punto di vista totalmente differente. Rimani sempre aggiornato: seguici su Instagram [@wine_meridian](https://www.instagram.com/wine_meridian).