

Hospitality manager: meglio esperto di vino o di accoglienza?

scritto da Lavinia Furlani | 4 Marzo 2024



Oggi desidero condividere con voi alcune riflessioni che sono state ispirate da una testimonianza ricevuta recentemente. È un tema che, ne sono certa, toccherà le corde di molti di voi: nell'enoturismo è davvero prioritaria l'*expertise* enologica rispetto a un'innata capacità di **accoglienza**?

L'arte dell'accoglienza nell'enoturismo

Mi è stato detto, e lo condivido profondamente, che troppo spesso le cantine affidano il compito dell'accoglienza a persone estremamente esperte di terroir, varietali e processi di vinificazione, ma che mancano nelle competenze dell'ospitalità, che è poi la vera **essenza** dell'enoturismo.

Ammettiamolo, quando visitiamo una cantina, non è solo il vino a fare la differenza. È il modo in cui ci sentiamo accolti, la sensazione di essere speciali e l'esperienza che viviamo in quel luogo.

È un paradosso affascinante. Da una parte l'esperto di vino, custode dei segreti di terroir e vinificazione, dall'altra il professionista dell'ospitalità, maestro nell'arte di far sentire ciascun ospite unico e prezioso.

Equilibrio perfetto: unire conoscenza enologica e calore umano

Questo mi porta a riflettere: in un mondo ideale, chi dovrebbe prendersi cura degli enoturisti? La risposta sta nell'**equilibrio**. La conoscenza del vino è senza dubbio un gioiello prezioso, ma senza il supporto dell'ospitalità perde parte del suo splendore. È l'accoglienza a completare l'opera, a renderla memorabile.

Leggi anche: [L'hospitality management è una professione](#)

In molti anni di esperienza nel settore vitivinicolo, ho imparato che l'enoturista non cerca solo un buon calice di vino, ma vuole vivere un'**esperienza** che rimanga impressa. Ed è qui che entra in gioco la capacità di ascoltare, di anticipare i desideri, di creare un'atmosfera calda e accogliente dove ogni visitatore si sente veramente a casa.

Non sto dicendo che l'uno escluda l'altro. Anzi, credo fermamente che il futuro dell'enoturismo risieda nella **fusione** armoniosa tra queste due competenze. Immaginate un mondo in cui l'esperto di vino e il professionista dell'ospitalità lavorino mano nella mano per offrire un'esperienza che sia al tempo stesso educativa e profondamente umana.

Il futuro sta nell'investire in una formazione che abbracci entrambi gli aspetti, arricchendo il nostro settore con

professionisti capaci non solo di parlare di vino, ma anche di tessere intorno ad esso storie di accoglienza e calore umano.

L'ospitalità nell'enoturismo è l'elemento centrale che può fare la differenza tra una cantina e l'altra. Ed è il momento di riconoscere che l'abilità di creare **connessioni umane** è tanto importante quanto la conoscenza del vino stesso. Investire in figure professionali che incarnino entrambe queste qualità è la chiave per un futuro in cui l'enoturismo non sia solo un viaggio attraverso i sapori, ma un'esperienza indimenticabile del cuore e della mente.

Verso il futuro dell'enoturismo: formazione e innovazione

Importante quindi:

- per **l'azienda**: quando scegliete le persone che si occuperanno di enoturismo non basatevi solamente su competenze enologiche
- per i **manager**: non dimenticate di compensare la vostra formazione cercando di essere preparati su tutti e due i fronti: conoscenza del vino e conoscenza delle regole dell'hospitality.