Enoturismo: tradizione e democraticità, l’ospitalità targata Vivallis

scritto da Agnese Ceschi | 19 Gennaio 2023



Fare ospitalità significa aprire le porte, costruire legami autentici, raccontare la propria identità. Questi principi cardine della buona accoglienza sono diventati tra le *best practice* di una cantina cooperativa che ha investito solo di recente sull’ospitalità, ma con ottimi risultati. **Cantina Vivallis**, il marchio nato nel 2004 raccogliendo l’eredità secolare della Società Agricoltori Vallagarina – Vallis Agri Scarl ed oggi parte del gruppo Cavit, ha accolto la **sfida enoturistica** durante la pandemia e ha saputo mettere a frutto al meglio le sue potenzialità con un moderno punto vendita ed uno spazio polifunzionale, la Sala Depero, dove ospitare eventi aziendali e culturali.

“Abbiamo inaugurato il nuovo punto vendita il 1 marzo 2021, in piena “zona arancione” della pandemia, quando le persone hanno ricominciato ad avere voglia di uscire di casa e di andare ad esplorare le cantine alla ricerca di nuove esperienze che mettessero alle spalle l’ondata pandemica” spiega **Patrizia Pensini**, responsabile *hospitality* e *export* per l’azienda trentina. “Il nuovo comparto ospitalità era l’obiettivo che l’azienda si era già posta di raggiungere prima della pandemia con la costruzione di nuovi spazi ed il rinnovo della struttura pre-esistente”.

Perché è nato il comparto ospitalità?

Vivallis fonda le sue radici sulla base di una tradizione di vino sfuso, ma con il vino in bottiglia, che costituisce una percentuale minore di produzione, ha avuto i migliori riconoscimenti che hanno dimostrato la qualità del prodotto offerto. Così l’azienda ha pensato che costituisse un’opportunità promuovere il prodotto imbottigliato in uno spazio che permettesse alle persone di avvicinarvisi. Per questo abbiamo creato uno shop accogliente ed ospitale per poter aprire le porte ai winelovers.

Che esperienze si possono fare nel punto vendita?

Per ora le principali attività sono visite e degustazioni, tre sono tradizionali ed una alla cieca. La degustazione alla cieca, particolarmente adatta a chi ha già una buona conoscenza del prodotto vino, consiste nel coprire le bottiglie e poi sottoporre agli ospiti giochi e quiz per indovinare il vino nella bottiglia e le sue caratteristiche.

Qual è l’identikit del vostro visitatore medio?

Per la maggior parte sono coppie o gruppi di persone che hanno conoscenze di base sul vino. Sono bevitori più o meno esperti, italiani, che provengono da fuori regione, principalmente dalle aree limitrofe e che magari si trovano di passaggio durante una gita fuori porta. La maggior parte di loro prenota

da noi direttamente online o inviando mail o chiamando.

E gli ospiti internazionali?

Ospitiamo numerosi gruppi di stranieri, principalmente tedeschi e inglesi, che vengono a farci visita tramite l'organizzazione di un'agenzia. I tedeschi cercano di solito un intrattenimento breve e non tecnico, con racconti ed aneddoti, mentre gli inglesi tendono ad avere una cultura di base sul vino più solida. A loro cerco di proporre una triade di vini che possono incontrare i loro gusti: Pinot Grigio, Marzemino, Moscato giallo passito.

Ospitalità non è solo il punto vendita…

In Vivallis il comparto ospitalità passa anche attraverso la sala polifunzionale, la Sala Depero, a cui è stato dato il nome di uno dei più importanti artisti del territorio, in segno del forte legame che ci unisce ad esso. I 250 metri quadrati di questa sala sono messi a disposizione con successo per eventi interni o esterni, aziendali o culturali, che valorizzano al meglio il concetto di ospitalità in casa Vivallis. I nostri vini sono naturalmente protagonisti in ognuno di essi.



Sala Depero

Come definiresti il vostro stile di ospitalità?

Democratico e flessibile. Tutti vengono trattati allo stesso modo, che siano esperti, che comprino o meno. Inoltre, quando capiamo chi abbiamo di fronte ci adattiamo di conseguenza. A molte persone non interessa sapere tutto sul vino, vogliono solo assaggiare oppure c’è chi si appassiona alle storie che raccontiamo. A loro cerchiamo di dare quello che cercano.

Ci puoi raccontare una di queste storie?

Partiamo sempre dal far conoscere agli ospiti la storia ultracentenaria della cooperativa, la cui nascita risale al 1908, e spieghiamo loro l’evoluzione e le trasformazioni che ha avuto. Vivallis non è mai stata solo cantina, prima produceva anche altro. Ma la storia più interessante, a mio avviso, è quella della Linea Trento Doc che prende il nome da Arminio Valentini, il primo spumantista trentino nel 1899, che ha contribuito alla nascita di questo importante prodotto.

Il padre fondatore della Valentini di Weinfeld, privo di eredi, muore nel 1896, tre anni prima dell'uscita in commercio della prima bottiglia. A seguito di alcuni avvicendamenti famigliari e non navigando in buone acque finanziarie, la casa spumantistica viene acquisita nel 1949 da un colosso della cooperazione trentina, la SAV, che non è altro che il primo nome di battesimo della nostra cantina, prima di diventare Vivallis nel 2004.

Quale è la cifra identitaria di Vivallis nel panorama circostante?

La cooperazione è assolutamente il valore fondante. "VI" sta per viticoltori, vite, vino e vita; "VALLIS" a dimostrare il forte legame con la latinità e con le radici della cultura enologica della valle. Oggi Vivallis esprime la forza delle sue radici, che risalgono al lontano 1908, raccogliendo e trasformando le uve provenienti da oltre 950 ettari di vigneti, posti in zone altamente vocate, sapientemente coltivati da oltre 700 soci, guidati da un preparato team tecnico di agronomi ed enologi. Ciascuno dei nostri soci rappresenta l'anima della nostra cantina e contribuisce quotidianamente a forgiare l'identità della nostra realtà vitivinicola ed enologica.