Anna Gennari: da avvocato a Hospitality Manager e voce del Primitivo di Manduria

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Marzo 2025



Dopo una carriera da avvocato, Anna Gennari ha scelto il mondo del vino diventando il volto dell'accoglienza culturale della cantina Produttori Vini Manduria. Ideatrice del Primitivo Wine Tour®, ha fatto dell'enoturismo un mezzo per valorizzare il territorio. La sua storia è un esempio di passione, strategia e trasformazione professionale.

Anna Gennari è un esempio concreto di come la passione possa cambiare il corso di una vita professionale. Dopo dodici anni come avvocato, ha scelto di seguire il richiamo della comunicazione e del vino, trasformando l'accoglienza enoturistica in una vera missione culturale.

Dal 2007 è il volto e la voce della storica cantina Produttori Vini Manduria, dove ha ideato e sviluppato Primitivo Wine Tour®, oggi considerato una delle esperienze più interessanti del panorama enoturistico nazionale. Insieme alla gestione del Museo della Civiltà del vino Primitivo, la sua attività si estende alla creazione di eventi, sinergie territoriali e progetti di valorizzazione del vino come catalizzatore culturale. Il riconoscimento ricevuto come Best Wine Hospitality Manager nella categoria Emozionale è solo l'ultima tappa di un percorso coerente, intenso e appassionato.

Raccontaci un po' di te: come sei arrivata a lavorare nell'hospitality e qual è il tuo ruolo attuale?

Nasco come avvocato. Mi sono avvicinata al mondo del vino nel 2007, riconoscendolo da subito come straordinaria espressione di civiltà e cultura, quando la storica cantina Produttori Vini Manduria mi chiamò per occuparmi di PR, eventi e comunicazione. Qui ho avuto l'opportunità di sviluppare il sistema di accoglienza enoturistica *Primitivo Wine Tour*®, oggi riconosciuto a livello nazionale e internazionale, che ogni anno accoglie circa 10.000 wine lovers da tutto il mondo. Una sfida importante, una grande soddisfazione.

Da allora, seguo anche la gestione del *Museo della Civiltà del Vino Primitivo*, ospitato nelle antiche cisterne ipogee della cantina, e continuo a curare l'organizzazione di eventi – dai convegni alle presentazioni di libri, fino a meeting aziendali – capaci di attrarre in cantina nuovi appassionati.

È un'attività che svolgo con grinta e passione, perché credo fermamente che il vino sia un potente catalizzatore culturale, e che aprire le porte di un opificio storico rappresenti un valore aggiunto per ogni esperienza.

Tra le manifestazioni da me curate ricordo con particolare

orgoglio la rassegna musicale *Acustica – Musica in purezza*, giunta alla nona edizione, e il *Primitivo Wine Tour Day*, open day rivolto agli operatori turistici del territorio.

Dal 2023 sono Vice Delegata per la Puglia dell'Associazione Donne del Vino, di cui sono socia dal 2008. Dal 2021 al 2024 ho fatto parte del CdA del Movimento Turismo del Vino Puglia, in rappresentanza della provincia di Taranto.

Qual è stato il momento più significativo della tua carriera nel settore enoturistico?

Quando, dopo aver studiato un business plan per implementare l'accoglienza in cantina, i numeri hanno superato ogni più rosea previsione. I riconoscimenti ricevuti dai protagonisti del mondo del vino fanno sempre molto piacere, e le recensioni positive anche sui social continuano a darci soddisfazione e carica per andare avanti e migliorare la proposta.

Quali sono le sfide più grandi che affronti nel tuo lavoro e come le superi?

Chi ha un lavoro che implica un continuo contatto col pubblico deve armarsi di tanta pazienza e riuscire a mettere in atto tutte le buone regole di comunicazione efficace ed empatica… Ma anche riuscire ad avere accanto personale preparato e dotato della stessa passione.

Secondo te, cosa rende un'esperienza enoturistica davvero memorabile per un visitatore?

Nel nostro caso, la totale immersione nel contesto delle tradizioni di un luogo, della storia della gente. Far diventare una comune degustazione un'esperienza di cultura e

di vita nella terra del Primitivo di Manduria.

Quali obiettivi ti dai per quest'anno sul fronte enoturistico?

Migliorare, diversificando le nostre già varie proposte. Sicuramente introdurre qualcosa per segmenti di utenza specifici ad oggi forse trascurati, come le famiglie con bambini, con proposte ad hoc.

Quali consigli daresti a chi vuole intraprendere questa professione?

Avere doti di empatia e curare le relazioni interpersonali. Non trascurare mai la formazione specifica per la professione, specialmente nei campi della comunicazione e delle lingue.

Cosa credi serva all'enoturismo italiano per crescere e competere a livello internazionale?

Sicuramente più spirito di coesione nel settore, a livello territoriale e nazionale. Presentarsi in maniera più compatta – pur con le diverse sfaccettature – è sicuramente vincente.

Scopri gli altri vincitori…

- *Andrea Monico: l'arte di trasformare l'enoturismo in un'esperienza strategica e indimenticabile*
- *Luca Carnevali: l'arte dell'ospitalità vinicola nella Laguna di Venezia*
- *Martina Centa: raccontare il vino attraverso le emozioni*
- *Caterina Mataluna: l'enoturismo italiano deve puntare sull'anima, non sulla perfezione*
- *Caterina Turrini: "L'enoturismo è mostrare il proprio volto: autenticità e organizzazione fanno la differenza"*

- *Cristina Cobelli: “L’enoturismo non è un’attività marginale, ma una leva strategica di crescita”*

Punti chiave

- **Da avvocato ad Hospitality Manager**, un cambio vita guidato dalla passione per il vino.
- **Ha ideato il *Primitivo Wine Tour***, uno dei progetti più riconosciuti a livello nazionale.
- **Cura eventi, museo e accoglienza** per valorizzare il territorio e la sua cultura.
- **L’enoturismo deve puntare su coesione, formazione e empatia**.
- **Prossimo obiettivo**: esperienze dedicate a famiglie, bambini e pubblici specifici.