Cantina Il Poggio: dove il vino incontra l’accoglienza autentica

scritto da Lavinia Furlani | 29 Settembre 2025



A Salsomaggiore Terme, Cantina Il Poggio ridefinisce l’enoturismo puntando su un’accoglienza autentica e flessibile. In questa realtà dinamica, il vino diventa strumento di condivisione culturale attraverso esperienze innovative, come cene private in barricaia e aperitivi panoramici, trasformando ogni visita in un racconto memorabile grazie alla passione della Squadra, un team giovane e coeso.

Entrare a Cantina Il Poggio significa scoprire molto più di un luogo di produzione vinicola: è un viaggio tra colline riservate, vigne storiche e un team che ha fatto dell’accoglienza la propria identità. Qui, a 410 metri di altitudine nel cuore di Salsomaggiore Terme, il vino diventa

strumento di condivisione, capace di unire cultura, territorio e spirito conviviale.

La storia della tenuta affonda le radici negli anni Ottanta, quando l'area era destinata principalmente a frutteti. Oggi i quindici ettari vitati ospitano varietà internazionali come Cabernet Sauvignon e Merlot, accanto a preziosi filari di Malvasia cinquantennaria, cuore della produzione e simbolo di autenticità. La produzione annuale si attesta attorno alle 60.000 bottiglie, con un'offerta che spazia dai vini fermi ai rifermentati in bottiglia.

Il vero tratto distintivo di Cantina Il Poggio è l'ospitalità, pensata come un percorso dinamico e flessibile. Se un tempo le visite si prolungavano per ore, oggi lo staff ha saputo adattarsi ai nuovi ritmi del turista moderno, capace di concentrare in 30-40 minuti i valori essenziali della cantina.

"Quando vedo che l'attenzione cala, riesco a trasmettere tutto in venti minuti: l'importante è lasciare un segno, non annoiare", racconta Alessandra, responsabile comunicazione e visite.

Non si tratta solo di degustare un calice, ma di vivere un racconto: dalle vendemmie tardive rischiose ma affascinanti, alle piramidi di bottiglie lasciate riposare dieci anni sui lieviti fino al 2030, ogni vino diventa parte di una storia che il visitatore porta con sé.

Esperienze che lasciano il segno

La cantina ha saputo innovare l'offerta enoturistica con format capaci di attrarre pubblici diversi:

- **Degustazioni romantiche in collaborazione con private chef**: un'esperienza esclusiva in barricaia, firmata dallo chef diplomato ALMA, Nicola Carlucci, pensata per coppie o piccoli gruppi (2-12 persone). Cene aziendali,

anniversari di matrimonio e momenti speciali hanno reso questo format un successo.

- **Aperitivi estivi in terrazza panoramica**: una formula più informale, con taglieri di prodotti locali, vini in degustazione e la possibilità di personalizzare l’esperienza, sempre con vista sulle colline.
- **Cultura e condivisione**: ogni visita diventa anche un momento educativo, dove si trasmette non solo la conoscenza dei vini del Poggio, ma cultura vitivinicola più ampia.

La forza del team

La vera ricchezza di Cantina Il Poggio sta nelle persone: un gruppo giovane e coeso che lavora come una famiglia allargata, capace di coordinarsi con naturalezza anche durante eventi affollati. Non si tratta di una conduzione familiare tradizionale, ma di un modello collaborativo basato su valori comuni: **passione, autenticità e semplicità**.

“Chi esce da qui non deve solo aver bevuto un buon vino, ma portare con sé un bagaglio di conoscenze, emozioni e ricordi”. È questa la filosofia che guida ogni scelta: dimostrare che anche in un territorio meno celebrato rispetto ad altre zone vitivinicole italiane è possibile offrire un’enoturismo di qualità, capace di trasformare una visita in un’esperienza memorabile.



Punti chiave

- **L’ospitalità diventa flessibile**: la cantina adatta la visita ai ritmi del turista moderno, concentrando l’essenziale in poco tempo.
- **Esperienze oltre il calice**: l’offerta spazia da degustazioni romantiche con chef privato ad aperitivi informali con vista panoramica.
- **La forza del team**: un gruppo giovane e collaborativo che lavora con passione e naturalezza, superando il modello familiare tradizionale.