L’Ascesa di Cinque Quinti: enoturismo e innovazione nel cuore del Monferrato

scritto da Lavinia Furlani | 1 Luglio 2024



Martina Arditi di **Cinque Quinti** offre uno sguardo sullo sviluppo dell’attività enoturistica dell’azienda nel Monferrato, un’area meno conosciuta rispetto alle vicine Langhe, ma ricca di potenziale. Da un piccolo inizio con mille bottiglie nel 2016 a cinquantamila nel 2023, la loro crescita è stata notevole.

Come avete trasformato Cinque Quinti da un’azienda agricola a un rinomato destino enoturistico?

Siamo stati fortunati a trovarci **nel posto giusto al momento giusto**. La nostra regione, il Monferrato, ha visto una rinascita dopo essere stata nominata patrimonio dell’UNESCO.

Ciò ha motivato noi e altri produttori locali a investire di più nell'enoturismo.

Però in realtà, noi ci siamo semplicemente aggregati e abbiamo aperto le porte all'occasione.
È stata una fortuna: siamo in una zona completa di paesaggio e questo ci ha permesso di farci notare.

Leggi anche: [Innovazione e tradizione nel cuore di Montepulciano: l'enoturismo secondo La Ciarliana]

Quali sono state le principali sfide che avete affrontato nell'espandere l'attività enoturistica?

Una delle sfide più grandi è stata **soddisfare le aspettative di una clientela diversificata** e spesso molto esigente, che cerca esperienze uniche e orari flessibili. Abbiamo dovuto anche gestire l'equilibrio tra la vita del paese e l'aumento dei visitatori, organizzando eventi che rispettassero sia i residenti che i turisti.

Quale impatto ha avuto l'adozione di tecnologie come Wine Suite sul vostro business?

L'implementazione di **soluzioni tecnologiche** ha semplificato enormemente la gestione delle prenotazioni e delle esperienze dei clienti, permettendoci di risparmiare tempo prezioso e migliorare l'efficienza operativa. Questo ci ha aiutati a concentrarci più sull'ospitalità e meno sui compiti amministrativi.

Come si distribuiscono i ruoli tra i membri della famiglia in azienda?

La fortuna di essere in 5 è che ognuno ha le **proprie qualità** e si occupa di **rami diversi dell'azienda**. Due dei nostri fratelli si dedicano all'**agricoltura e alla produzione** in cantina con un enologo che ci supporta e lavora con noi.
Mia sorella ed io ci siamo sempre occupate dell'aspetto di

marketing e comunicazione, di tutto quello che sta dietro l'enoturismo.
Infine, il quinto fratello è **enologo e sommelier** e si occupa dello sviluppo commerciale in Italia ed in Europa.

Avete creato delle soluzioni innovative per il vostro Wine Bar all'interno dell'azienda?

Sì, abbiamo ideato un **pacchetto di degustazione** che permette ai visitatori di godere di un'esperienza flessibile, assaporando i nostri vini e i prodotti locali in un ambiente rilassato. Questo si è dimostrato molto popolare, specialmente durante l'aperitivo.

Qual è la frequenza delle visite e come gestite le variazioni stagionali?

Il numero di visite varia molto a seconda della **stagione**. Nei weekend di alta stagione, riceviamo tra le 100 e 150 prenotazioni, mentre nei mesi di media stagione accogliamo tra i 20 e i 50 clienti.

Infine, nei mesi più tranquilli lavoriamo per offrire **attività alternative** per attirare i visitatori. L'anno scorso abbiamo aderito al **Bagna Cuda Day** e, tramite una collaborazione con un ristorante che ci ha fornito il catering, abbiamo proposto tre serate riempiendo la nostra sala di degustazione.

L'azienda è aperta anche nei giorni festivi come la Pasqua e Ferragosto?

Sì, di solito **siamo aperti tutti i giorni**, fatta eccezione per qualche giorno l'anno (Capodanno, 1° Gennaio, Ferragosto, Pasquetta). Però, dopo aver ricevuto numerose richieste, abbiamo deciso di aprire anche durante le festività principali, tra cui Ferragosto e Pasquetta.

L'esperienza di Cinque Quinti dimostra che con una visione **chiara, adattabilità e un solido lavoro di squadra**, è

possibile trasformare un’azienda tradizionale in una **destinazione enoturistica di successo.** La storia di Martina e della sua famiglia ispira a credere nella potenzialità del territorio e nell’importanza dell’innovazione.