Destagionalizzare l’enoturismo è possibile?

scritto da Lavinia Furlani | 19 Giugno 2023



La degustazione in vigna, il giro in e-bike, la vendemmia in gruppo… **Quante volte ci siamo imbattuti in proposte enoturistiche che è possibile svolgere solo durante la bella stagione,** facendoci inconsciamente pensare che i momenti migliori da dedicare alla visita delle cantine siano unicamente l’estate e la primavera.

Concentrare il business dell’ospitalità esclusivamente nei mesi più caldi dell’anno è però un pensiero limitato se si considera la varietà di proposte che è possibile creare con l’aiuto di un po’ di fantasia. **Quindi, perché l’enoturismo non dovrebbe poter essere destagionalizzato?**

Anche i pandori e panettoni sono ormai “vittime” della destagionalizzazione, pur essendo prodotti tradizionalmente

legati alla stagione invernale, e dunque più difficili da proporre in altre stagioni. Non è chiaro quindi **perché l'enoturismo dovrebbe concentrarsi solo in estate,** quando il vino è invece un prodotto che viene consumato nell'arco dell'intero anno.

Nel settore pare essersi radicata l'idea che siccome l'inverno non consente l'uscita all'aperto, allora in quel periodo l'enoturismo non è più un business interessante. **Ma questa è solo una percezione.**

Se nel mondo della moda alla collezione primavera-estate segue sempre quella autunno-inverno, **perché non può essere così anche nell'enoturismo?**

Al pic-nic in vigna della primavera potrà sempre esistere la controparte autunnale dell'abbinamento vino-castagne, o di **una degustazione davanti ad un camino acceso.**

Qual è la tua opinione in merito? Scrivici a **redazione@winemeridian.com** e faccelo sapere.