

Enoturismo, nuove frontiere del lusso: il passaggio all'esperienza "slow"

scritto da Emanuele Fiorio | 9 Febbraio 2026



Il mondo del vino sta vivendo una rivoluzione silenziosa: l'enoturismo sostenibile non è più un'opzione, ma il nuovo pilastro del lusso internazionale. Dalle vigne rigenerative del Sudafrica ai "rifugi dei pastori" nel Regno Unito, il turismo del vino si trasforma in un'esperienza lenta, immersiva e profonda.

Per decenni, il successo di una tenuta vinicola è stato misurato dalla maestosità delle sue cantine o dalla rarità delle sue etichette. Oggi, però, il paradigma sta cambiando. Come riportato da un recente approfondimento di Georgia Brown per Elite Traveler, la **nuova frontiera del lusso nel settore vitivinicolo** non si trova più nell'eccesso, ma nella cura del

territorio, nella gestione del tempo e nella capacità di raccontare una storia immersiva e autentica.

La sostenibilità è passata dall'essere una semplice nota a piè di pagina o un termine di marketing a diventare il vero indicatore di qualità. **Il viaggiatore contemporaneo non cerca solo un buon vino; cerca un legame profondo con la terra e la consapevolezza che il suo passaggio lasci un'impronta leggera.**

Parola d'ordine "rallentare": il modello olistico e lento

Il cambiamento più radicale riguarda il modo in cui il visitatore interagisce con l'azienda. Se cinque o dieci anni fa le visite erano transazionali e brevi, oggi si punta su un **modello olistico e lento**. Joe Gargaro, General Manager del Louma Country Hotel, sottolinea come la sostenibilità sia ormai integrata in ogni aspetto del soggiorno.

Non si tratta più solo di consumare vino, ma di rallentare. Ashley Saunders, fondatrice di Palate, osserva una decisa transizione verso consumi guidati dall'esperienza. Le aziende non offrono più solo un tour, ma **invitano gli ospiti a vivere i ritmi della vigna**, trasformando il concetto di terroir in qualcosa di tangibile attraverso il cibo, l'alloggio e la narrazione.

Esempi di eccellenza: dal Sudafrica al Regno Unito

In questa rivoluzione, alcune realtà stanno tracciando la rotta:

- **Babylonstoren (Sudafrica):** qui l'agricoltura rigenerativa e i corridoi di biodiversità sono il cuore pulsante. I visitatori attraversano orti e frutteti prima di arrivare al calice, comprendendo che **il vino è**

il risultato finale di un ecosistema complesso. Charl Coetzee, direttore della produzione, ribadisce che il futuro risiede nel rendere la conoscenza enologica accessibile e coinvolgente.

- **Wraxall Vineyard (Somerset, UK):** dimostra come l'ospitalità possa essere a basso impatto grazie a sistemazioni come le *shepherd's huts* (i rifugi dei pastori), che permettono agli ospiti di dormire tra i filari senza costruire infrastrutture impattanti.
- **Henner's Vineyard (Sussex, UK):** Qui la **filosofia del chilometro zero è estrema**: cibo e bevande per gli eventi provengono da un raggio di appena 30 miglia (circa 48 km), riducendo drasticamente le emissioni legate ai trasporti.

La terra al centro: agricoltura e resilienza

Il cuore della sostenibilità rimane, ovviamente, la vigna. Pratiche come il **minimo intervento sul suolo**, l'uso di colture di copertura e la **reintroduzione del bestiame** per la fertilizzazione naturale stanno trasformando le tenute in sistemi a ciclo chiuso.

Nel Regno Unito, questo impegno è certificato: lo schema [Sustainable Wines of Great Britain](#) rappresenta ormai circa il 40% degli ettari **vitati**, segnale di una massa critica che sta cambiando il volto della produzione nazionale. Produttori come Woodfine Wine hanno costruito la propria intera identità sul ripristino ambientale.

Oltre all'etica, c'è la pragmatica sopravvivenza. In un'epoca segnata dalla **volatilità**, l'enoturismo offre ai produttori un flusso di reddito secondario vitale. Ma è un turismo che deve avere un senso: l'ospite moderno non si accontenta più della superficie, vuole sapere come il suo soggiorno contribuisca positivamente alla regione.

Il nuovo volto dell'enoturismo è **generoso e lungimirante**. Il lusso viene ridefinito come accesso esclusivo alla conoscenza, al paesaggio incontaminato e alla verità di un prodotto che rispetta il tempo e la terra.

Punti chiave:

1. La sostenibilità è diventata il **principale indicatore di qualità** nel turismo vinicolo di lusso, superando la maestosità architettonica delle cantine.
2. Le visite si evolvono da semplici degustazioni a **esperienze narrative lente**, focalizzate sulla comprensione profonda del territorio e dei processi agricoli.
3. L'agricoltura **rigenerativa e la biodiversità** sono integrate nel percorso dell'ospite, rendendo visibili e partecipativi i processi naturali di cura della terra.
4. L'ospitalità punta su strutture a **basso impatto infrastrutturale** e su una filiera gastronomica locale per ridurre drasticamente l'impronta carbonica del settore.
5. L'enoturismo esperienziale rappresenta una **strategia di resilienza economica** fondamentale per proteggere le aziende dalle sfide poste dal cambiamento climatico.