

Gli ingredienti dell'enoturismo: il valore del food and wine nelle esperienze enoturistiche

scritto da Lavinia Furlani | 28 Ottobre 2024



L'enoturismo trova sempre più valore nell'abbinamento tra vino e cibo, offrendo esperienze che esaltano entrambe le componenti. Il vino rimane il fulcro, ma un'attenta combinazione con piatti locali arricchisce l'esperienza. Questo articolo esplora il crescente ruolo del food nelle esperienze enoturistiche e le opportunità che offre alle cantine.

Dopo anni di consulenza e collaborazione con aziende enoturistiche in Italia e all'estero, noi di Wine Meridian abbiamo compreso che gli elementi cardine di un business

enoturistico si possono riassumere in 11 elementi essenziali.

Possiamo immaginare questi elementi come gli ingredienti di una ricetta culinaria che si combinano armoniosamente per creare un'esperienza indimenticabile nel mondo del vino e della cultura. Ogni cantina ha la sua ricetta, unica e inimitabile.

Abbiamo creato una rubrica dedicata agli **11 ingredienti dell'enoturismo!** In ogni appuntamento esploreremo uno degli elementi che rendono un'esperienza enoturistica davvero indimenticabile.

Oggi parliamo dell'elemento food and wine, i veri protagonisti dell'enoturismo.

Immagina di trovarsi in una cantina dove le degustazioni guidate, i taglieri con prodotti locali e i menù studiati per esaltare i vini ti offrono un viaggio culinario che completa l'esperienza enoturistica. Questo è il potere dell'abbinamento cibo e vino: arricchire la tua visita e renderla indimenticabile.

Il vino al centro dell'esperienza

Non dimentichiamolo, il vino è sempre al centro dell'esperienza. Tuttavia, al giorno d'oggi quasi tutte le cantine producono un buon vino e i consumatori che sanno distinguere i difetti, le note impercettibili, le differenze del vino sono pochi. **La bravura sta nel saper raccontare il vino** e nel saperlo far degustare.

Questo non è scontato. Ad esempio, c'è chi offre con generosità sei diverse declinazioni dello stesso vino, senza rendersi conto che per la maggior parte degli ospiti queste sfumature non saranno percepite. Meglio forse far assaggiare tre vini, spiegando meglio le differenze tra loro.

Saper esaltare i vini è un'arte: quando il prodotto è

eccellente, è fondamentale valorizzare adeguatamente ciò che si trova nel bicchiere.

Leggi anche: [Le 3 parole che devi ABOLIRE quando parli del tuo vino](#)

L'importanza dell'abbinamento cibo e vino

Sempre più importante è l'abbinamento con il cibo. Le piattaforme digitali di vendita di esperienze enoturistiche affermano che **tra le esperienze più vendute ci sono quelle che offrono una ricca offerta enogastronomica**. Un menu studiato per esaltare i vini, utilizzando prodotti locali, può trasformare una semplice degustazione in un'esperienza completa e appagante. Questo tipo di abbinamento non solo arricchisce l'esperienza del visitatore, ma aiuta anche a raccontare meglio il territorio e le tradizioni culinarie locali.

La legge che norma l'attività enoturistica impone di servire solo cibi "freddi e pronti al consumo". **Vale quindi la pena investire in una licenza agrituristica per offrire qualcosa di più?** La risposta è: dipende. Offrire piatti caldi abbinati ai vini dell'azienda può fare la differenza e trasformare l'esperienza enoturistica in un evento memorabile. Investire in una licenza agrituristica può aprire nuove opportunità e attirare un pubblico più vasto, desideroso di vivere un'esperienza enogastronomica completa.

Dall'altra parte, alcune aziende preferiscono mantenere il vino al centro dell'esperienza, senza spostare troppo l'attenzione su altri elementi. Va inoltre considerato che la burocrazia spesso complica i processi per ottenere le licenze necessarie, rendendo la conformità alle normative un percorso arduo.

Continuate a seguirci per scoprire tutti gli ingredienti che compongono la ricetta perfetta dell'enoturismo!

Punti chiave

1. **Il vino al centro:** Il vino resta il fulcro dell'esperienza enoturistica, ma la capacità di raccontarlo e valorizzarlo è fondamentale.
2. **Importanza dell'abbinamento cibo-vino:** Le esperienze enogastronomiche con menù abbinati ai vini sono sempre più apprezzate dai visitatori, arricchendo il racconto del territorio.
3. **Licenze agrituristiche:** Investire in una licenza agrituristica per offrire piatti caldi può fare la differenza, ma richiede valutazioni attente a costi e burocrazia.
4. **Focus sulle esperienze complete:** L'abbinamento cibo-vino trasforma la degustazione in un evento completo, attrattivo e memorabile per i visitatori.
5. **Scelta strategica:** Alcune aziende preferiscono mantenere il vino come unico protagonista, mentre altre ampliano l'offerta enogastronomica per diversificare il business.