

# Ridiamoci sopra: le migliori (o peggiori) gaffe degli enoturisti

scritto da Lavinia Furlani | 20 Maggio 2024

**Le migliori (o peggiori) gaffe degli enoturisti**



Nel mondo dell'enoturismo, le visite guidate e le degustazioni sono momenti di **scoperta** e apprendimento, sia per i visitatori che per gli Hospitality Manager stessi.

Tuttavia, capita spesso che gli enoturisti, per inesperienza o semplice disattenzione, commettano **errori** che lasciano senza parole gli Hospitality Manager. Il Club degli Hospitality Manager, composto da oltre 600 professionisti del settore, ci ha regalato una raccolta di testimonianze di **gaffe** più divertenti e assurde.

Vediamone alcune.

Leggi anche: [WTH Academy: nasce il nuovo percorso formativo a](#)

[livelli per i professionisti dell'enoturismo](#)

## “Questo Prosecco è buonissimo!”

Un classico intramontabile. Dopo un'ora di spiegazione approfondita sul **metodo classico**, ecco che al momento della degustazione l'ospite esclama: “Questo Prosecco, è buonissimo!”. La lezione? Forse un quiz finale potrebbe aiutare a fissare meglio i concetti!

## Picnic invernali

Richiesta singolare: un picnic tra le vigne... a **gennaio**! Un'azienda nel Chianti Classico, zona dal clima rigido in inverno, ha ricevuto più volte richieste di picnic nei mesi più freddi. La soluzione? Educare i clienti sui motivi per cui certe attività non sono disponibili tutto l'anno. Magari, un enorme pop-up nel sito che indica chiaramente le stagioni adatte al picnic potrebbe prevenire malintesi.

## Cosa c'è nel vino?

Altra perla: “Cosa aggiungete al vino per dargli questi sentori?”. A volte, descrivere i sentori di un vino può portare a incomprensioni bizzarre, come quella di immaginare che determinati sentori siano dovuti all'**aggiunta reale** di determinati ingredienti! Ridiamoci sopra e cogliamo l'occasione per fare un po' di cultura enologica.

Leggi anche: [Essere Hospitality Manager è cool: la figura del futuro nell'enoturismo](#)

## Degustazione post-funerale

Un episodio che ha lasciato di stucco un Hospitality Manager: una prenotazione per una degustazione con brindisi specificando che gli ospiti sarebbero arrivati **dopo un funerale**. Un approccio alla vita e alla morte sicuramente

diverso dal nostro, ma che ci insegna ad accogliere con rispetto le diverse sensibilità culturali.

## **Festa di laurea e sciabolate improvvisate**

Ecco la situazione che ha fatto alzare gli occhi al cielo: una degustazione trasformata in festa di laurea, dove l'entusiasmo ha portato uno dei partecipanti a prendere una piccola falce dalla bacheca del nonno per **sciabolare una bottiglia**. Un esempio perfetto di quando l'entusiasmo travalica i limiti del buon senso e del rispetto per la proprietà altrui.

## **Richieste assurde**

Dal "Lugana rosso" inesistente alla "data di sboccatura di un vino fermo", fino alla degustazione di vini come il "Sassicaia bianco" (che non esiste), le richieste degli enoturisti possono essere davvero **fuori dal comune**. Ma queste situazioni offrono un'opportunità preziosa per educare senza mortificare, per far crescere la cultura del vino con pazienza e un pizzico di ironia.

Queste storie ci ricordano quanto sia importante la **comunicazione** chiara e dettagliata, e come un pizzico di umorismo possa trasformare anche gli episodi più assurdi in momenti di crescita e apprendimento. Insomma, ridiamoci sopra e continuiamo a brindare alla cultura del vino!

Vuoi unirti al Club degli Hospitality Manager per raccontare anche la tua esperienza?

[\*\*Iscriviti qui!\*\*](#)