

Idee per visite enoturistiche fuori dagli schemi: prendi spunto!

scritto da Isabella Lanaro | 7 Ottobre 2024



L'enoturismo sta evolvendo, offrendo esperienze sempre più originali e creative. Dalla vendemmia turistica alle degustazioni sensoriali, ogni cantina può arricchire la propria offerta con attività fuori dagli schemi, legate all'arte, al cibo o alla cultura locale. La chiave è il tocco personale dell'Hospitality Manager nel rendere ogni visita unica e memorabile.

Esplorare il mondo del vino non si limita più solo alla degustazione. L'enoturismo sta vivendo una rivoluzione, arricchendosi di esperienze uniche e fuori dagli schemi che esaltano la bellezza del territorio e la cultura locale.

Immagina di pedalare tra le vigne con un bike tour, rilassarti con una sessione di yoga all'aperto, o imparare i segreti della cucina locale in una cooking class. Queste attività classiche, se ben organizzate, possono trasformarsi in momenti indimenticabili, capaci di creare un legame profondo con il luogo visitato.

Ma le opportunità per sorprendere i visitatori non finiscono qui: con un pizzico di creatività e passione, ogni cantina può offrire esperienze originali che rendono unica ogni visita.

Abbiamo elencato alcune idee che possono arricchire la tua proposta enoturistica:

- **Arte:** Unire vino e arte, soprattutto quella locale. Perchè non organizzare workshop di pittura, ceramica o fotografia all'interno della cantina, permettendo ai visitatori di creare un ricordo tangibile della loro esperienza?
- **Cultura:** Sfruttare la ricca storia di borghi, reperti storici, città, mari o laghi per unire il vino alla storia del territorio. Una semplice passeggiata può aprire gli occhi e ricordare che il vino si colloca in un contesto unico.
- **Food:** Le cene nei vigneti, a lume di candela o al tramonto, sono le esperienze più richieste dagli enoturisti. Il cibo, oltre ad essere un ottimo alleato del vino, è anche un elemento che non passa mai di moda!
- **Coccole per l'enoturista:** Trattamenti con prodotti ricavati dal vino e dall'uva. Un'esperienza diversa, originale e molto rilassante.
- **Vendemmia turistica:** Apprezzatissima e divertentissima. Permette al turista di toccare con mano il lavoro che c'è dietro al vino. (Abbiamo scritto un recente articolo su questa attività che, dal 2023 è regolamentata da un protocollo specifico: [Vendemmia turistica: cos'è, le normative da conoscere e le opportunità da sfruttare](#)).

- **Esperienze sensoriali:** Organizza degustazioni al buio per stimolare i sensi o creare percorsi olfattivi con le diverse note aromatiche dei vini prodotti in cantina.
- **Basta poco:** Degustazioni dell'acino, picnic, video interattivi o iniziative per bambini e animali. Non servono grandi budget per distinguersi!

L'importanza del tocco personale

Non ci stancheremo mai di dirlo: ciò che fa la differenza tra una visita e l'altra è la capacità di trasmettere la propria storia, i propri valori. La bravura dell'Hospitality Manager nel coinvolgere il visitatore, a volte basta solo questo!

Le possibilità sono infinite, e con un po' di creatività e passione, ogni cantina può trovare il modo di distinguersi e offrire un'esperienza indimenticabile ai propri visitatori. E ricordate, la chiave è non prendersi troppo sul serio: il vino è gioia, condivisione e, perché no, anche un pizzico di divertimento.

Punti chiave:

1. **Esperienze originali e coinvolgenti:** Le cantine possono distinguersi con attività come bike tour, yoga tra i vigneti, cene nei vigneti e workshop artistici.
2. **Vendemmia turistica e esperienze sensoriali:** La vendemmia turistica e le degustazioni al buio o olfattive offrono ai visitatori la possibilità di vivere esperienze divertenti e sensoriali, connesse al mondo del vino.
3. **Tocco personale e storytelling:** L'Hospitality Manager gioca un ruolo centrale nel trasmettere la storia e i valori della cantina, creando un'esperienza

personalizzata che rimane impressa.