Kosher: cresce il vino, non altrettanto l’enoturismo. Perché?

scritto da Emanuele Fiorio | 26 Settembre 2023



Negli ultimi decenni, la produzione di vino kosher ha conosciuto una notevole espansione in tutto il mondo. Dagli anni ’80 fino ad oggi, la varietà di vini kosher disponibili è cresciuta in modo sorprendente, raggiungendo una vasta gamma di opzioni equilibrate e complesse.

Oltre a ciò, la quantità di questi vini è aumentata in maniera significativa, ed eccellenti etichette kosher provenienti da Israele e da varie parti del globo affollano gli scaffali dei negozi negli Stati Uniti e in altre località. Questa evoluzione sembrerebbe aprire la strada all’enoturismo globale legato ai vini kosher, ma in realtà, **il settore turistico non ha conosciuto una crescita proporzionale**.

L’assenza di enoturismo legato al vino kosher ha lasciato perplessi molti professionisti che sostengono ci sia una forte domanda in tal senso.

Ovviamente, ci sono cantine kosher in Israele con una presenza turistica ben consolidata, tra cui Carmel Winery, Yatir Winery e Domaine Du Castel. Le cantine hanno cominciato a sorgere già dagli anni ’70 e molte di esse hanno offerte turistiche. Tuttavia, gli amanti del vino kosher non dovrebbero essere costretti a viaggiare fino in Israele per vivere un’esperienza vinicola di alta qualità.

Sono circa 4.500 le etichette di vino kosher provenienti da tutto il mondo, ma solo poche cantine associate a queste etichette offrono un’esperienza enoturistica completa. **Ma quali sono le ragioni concrete di questa situazione?**

Introduzione al vino kosher

Per comprendere appieno il panorama del turismo legato al vino kosher, è necessario prima di tutto capire come viene prodotto il vino kosher. **La principale differenza tra il vino tradizionale e quello kosher sta nel coinvolgimento di un ebreo osservante nell’intero processo di produzione.**

In aggiunta, le leggi kosher limitano l’uso di additivi e spesso il vino kosher viene prodotto utilizzando uva coltivata attraverso metodi di agricoltura rigenerativa. Un ulteriore aspetto da sottolineare è l’importanza dell’osservanza del sabato – giorno in cui gli ebrei sono tenuti ad astenersi dal lavoro – e la volontà di contribuire alla comunità.

Inoltre, alcuni vini kosher vengono identificati in etichetta come “mevushal”. Questi vini subiscono un processo di pastorizzazione rapida tra gli 86° e i 98° e consentono ad un “non ebreo” di servire il vino ad una persona di stretta osservanza ebraica.

L’enoturismo legato al vino kosher è raro al di fuori di Israele. Perché?

Molti dei vini kosher disponibili sul mercato sono prodotti in piccoli lotti da cantine non kosher in collaborazione con commercianti di vino kosher. Tuttavia, queste cantine solitamente non dispongono di sale degustazione kosher per accogliere i potenziali enoturisti. Eccezioni prevedono che alcune cantine non kosher possano accogliere ospiti kosher tramite tour operator specializzati come Winerist o previa prenotazione.

In media, queste cantine destinano circa il 5-10% della loro produzione totale di un dato anno alle bottiglie kosher.

Il modello di collaborazione varia da cantina a cantina, ma in generale un commerciante di vino kosher si occupa di organizzare un team per sovrintendere alla vendemmia, alla pigiatura (utilizzando attrezzature kosher sigillate quando non in uso) e alla vinificazione, al fine di garantire che le bottiglie prodotte rispettino gli standard kosher. In seguito, i commercianti di vino kosher portano il vino nei mercati statunitensi ed europei.

Questo approccio è spesso preferito perché è difficile attirare lavoratori per tutto l’anno che soddisfino i requisiti delle leggi kosher.

Inoltre, **la produzione di vino kosher comporta costi intrinsecamente più elevati.** Gli impiegati non possono lavorare il sabato, il che significa una giornata di lavoro in meno. **I produttori devono quindi assumere più personale, pagare di più per i lavoratori e lavorare giornate più lunghe per compensare il tempo perso.**

In definitiva il successo della produzione di vino kosher è

indubbiamente cresciuto in modo significativo, ma il turismo legato a questo settore non ha seguito la stessa traiettoria. Tuttavia, alcune cantine stanno cercando di sfidare questa tendenza, offrendo **esperienze enoturistiche kosher di alta qualità per cercare di andare incontro alle esigenze dei numerosi appassionati di vino kosher in tutto il mondo.**

Eccone alcune cantine che propongono esperienze enoturistiche:

Herzog Wine Cellars – California

Herzog Wine Cellars offre degustazioni nella sua enorme sala degustazioni e tour in vigna, in cantina e lungo la linea di imbottigliamento. Ha anche un ristorante kosher in loco, Tierra Sur, che valorizza ingredienti locali e di stagione.

Hagafen Cellars – California

Per molti, Hagafen è sinonimo di vino kosher della Napa Valley. I proprietari Irit ed Ernie Weir l'hanno fondata nel 1979, costruendo una proprietà ispirata a Tel Aviv, Israele. Gli ospiti su appuntamento possono partecipare a degustazioni di vini con una vista mozzafiato sui vigneti.

Covenant – California

Offre degustazioni di vini sul patio e una serie di concerti estivi. È possibile scegliere tra degustazioni, vini al bicchiere o bottiglie o esperienze personalizzate guidata da un hospitality manager. Durante i giorni feriali su appuntamento, gli ospiti possono assaggiare i vini e fare un tour del processo di produzione del vino con il personale della cantina.

Terra di Seta – Italia

La cantina, situata nella regione del Chianti Classico, ha iniziato a produrre vino kosher biologico certificato nel 2008. È una delle due uniche cantine kosher in Europa che coltivano le proprie uve (l'altra è in Spagna). Oltre alle degustazioni, Terra di Seta, dispone di una piccola casa colonica con appartamenti per gli ospiti.

Cantina Giuliano – Italia

La Cantina Giuliano, situata nel centro della Toscana, produce vino kosher dal 2014 utilizzando uve provenienti da vigneti toscani. I visitatori possono assaporare i vini, fare un tour della proprietà o partecipare a una masterclass dedicata alla produzione di pasta in loco. La cantina ospita anche escursioni fuori dalla proprietà, come la ricerca dei tartufi o le gite in barca.
Un elemento di spicco della proprietà è il ristorante kosher, che offre formaggi, olio e pane fatti in casa. Il menu a più portate ruota durante i giorni con prodotti caseari e quelli con carne, in conformità alle leggi kosher che vietano la miscelazione dei due.

Elvi Wines – Spagna

Come unica cantina al 100% kosher in Spagna, Elvi Wines (nota anche come Clos Mesorah Winery) produce vini spagnoli tradizionali.
Le degustazioni sono offerte in catalano, spagnolo, inglese, francese ed ebraico. Con preavviso, gli ospiti possono soggiornare in loco con accesso a cibo kosher e vini selezionati dai vignaioli e dai proprietari Moises e Ana Cohen.