

L'offerta enoturistica originale e vincente di Vinchio Vaglio

scritto da Fabio Piccoli | 30 Agosto 2021



Sono ancora molti, troppi i pregiudizi nei confronti della cooperazione vitivinicola. Eppure sono tantissime le realtà cooperative che nel nostro Paese testimoniano quotidianamente non solo l'**eccellenza produttiva**, ma anche **un'ottima capacità sul versante dell'accoglienza**.

E tutto questo perché a fare la differenza non saranno mai i modelli societari ma le persone, le professionalità, le competenze. Per questa ragione **le cooperative che possono godere di un buon management sono quelle che inevitabilmente sono in grado di dare eccellenti risultati**.

Un esempio eloquente in tale direzione viene da [Vinchio Vaglio](#), la nota cooperativa nel cuore del **Monferrato**, che nell'ambito del nostro Italian Wine Tour 2021 si è dimostrata **tra le realtà più interessanti e originali anche sul fronte enoturistico**.

E questo per **due principali ragioni**: un **programma di accoglienza assolutamente originale** e le **professionalità giuste** per garantire un'accoglienza di primissimo livello. Su quest'ultimo aspetto vi consiglio vivamente di leggere l'[articolo scritto da Lavinia](#) relativamente alle risorse umane che abbiamo incontrato nella nostra visita a Vinchio Vaglio.

Ma anch'io voglio esprimere tutta la mia gratitudine ed ammirazione al presidente ed al direttore della cooperativa piemontese, **Lorenzo e Marco Giordano**, che sono anche padre e figlio ma questo non deve minimamente far pensare a logiche nepotistiche, ma esclusivamente ad una condizione molto peculiare che li ha portati a gestire oggi insieme Vinchio Vaglio.

Una gestione della cantina che giustamente ha investito molto anche sul piano dell'ospitalità consentendo non solo una crescita di notorietà ed economica alla cooperativa, ma creando un importante indotto anche al territorio in cui è ubicata.

Ma il collante sul fronte enoturistico è rappresentato anche da **Tessa Donnadieu**, che conosco da parecchi anni nella sua veste di **export manager** ma che si è dimostrata anche una **straordinaria ambasciatrice di Vinchio Vaglio tra le "mura di casa"**.

È indubbiamente il programma di accoglienza di Vinchio Vaglio che mi ha assolutamente convinto e mi ha fatto capire quante sono le attività di ospitalità che potrebbe avviare una cantina.

Quella che viene conosciuta come il **"nido del Barbera"** (il 70%

della produzione di Vinchio Vaglio è infatti dedicata allo storico vitigno piemontese) ha attivato negli anni un'offerta enoturistica molto interessante che si focalizza in una serie di percorsi nelle colline che attorniano la cantina e che hanno come principale meta finale il "mitico" **Casotto di Vinchio**.

Ma prima di arrivare al Casotto è bene fare qualche passo indietro perché ritengo che **l'offerta enoturistica di Vinchio Vaglio sia molto "formativa"**, in grado cioè di fare scuola a tutti coloro che oggi si stanno impegnando per organizzare al meglio la propria ospitalità. Il programma di accoglienza di Vinchio Vaglio è infatti strutturato in **"percorsi"** ed in **"eventi"**.

Non si tratta, però, dei soliti percorsi tra le vigne, quelli ormai più o meno li organizzano tutte le aziende. Quelli progettati da Vinchio Vaglio sono qualcosa di unico capaci di **coniugare gli aspetti produttivi** (la vigna) **a quelli naturalistici** (il bosco). Vinchio Vaglio, infatti, ha acquistato una **porzione di bosco** attiguo alla cantina e confinante con la **Riserva naturale della Val Sarmassa**, ripristinando antichi sentieri e inserendo tavoli, fontane e, soprattutto gli originalissimi "nidi", strutture in salice intrecciato a mano che proteggono i tavoli da picnic dal troppo sole o dal vento. Sono costruzioni fantastiche che rappresentano anche punti di osservazione ideali per il paesaggio circostante.

I **"nidi"** sono nati da un'idea del presidente Lorenzo Giordano, subito trasformata in uno schizzo programmatico su un tovagliolo di carta dall'architetto Andrea Cappellino durante un lungo assaggio, di Barbera ovviamente, e che oggi a mio parere rappresentano una modalità originale ma anche estremamente funzionale per comunicare al meglio i valori, l'identità della Cantina.

Tutti i percorsi, come già evidenziato, portano al **Casotto di**

Vinchio che è diventato un vero e proprio **luogo di incontro** dove la **Cantina può raccontarsi nel modo migliore** anche attraverso la collaborazione con ristoratori del territorio che offrono in versione picnic eccellenze tipiche della terra monferrina.
