Leonardo Zamboni: “Quando il vino smette di essere protagonista, diventa il filo che tiene insieme le persone”

scritto da Veronica Zin | 6 Aprile 2026



Leonardo Zamboni, Hospitality Manager di Mezzo Ettaro in Valpolicella, ha vinto il premio “Inclusivo” al Best Wine Hospitality Manager 2026. In questa intervista racconta come ha costruito un’accoglienza enoturistica capace di coinvolgere anche chi non beve vino e i più piccoli, trasformando il calice in strumento di connessione tra persone, emozioni e territorio.

Quello di Leonardo Zamboni è il percorso di qualcuno che ha scelto di radicarsi in un luogo, in un progetto, in una visione condivisa. Un diploma agrario, anni di tirocini, una

formazione costruita corso dopo corso – ONAV, AIPO, lingua inglese, viticoltura – e infine un contratto a tempo indeterminato come operaio agricolo di 5° livello nella piccola azienda di famiglia adottiva: Mezzo Ettaro, in Valpolicella.

Ed è proprio a Mezzo Ettaro che **Leonardo ha sviluppato e creato il proprio approccio all'accoglienza**: inclusivo, senza forzature, capace di fare sentire benvenuti anche chi il vino non lo beve, e persino i bambini.

Il 4 febbraio 2026, a Riva del Garda, nell'ambito della 50ª edizione della fiera Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza, Wine Meridian e Wine Tourism Hub gli hanno assegnato **il premio nella categoria "Inclusivo" della seconda edizione del concorso Best Wine Hospitality Manager**: riconoscimento dedicato a chi coinvolge con successo anche astemi e bambini, offrendo alternative che superano le barriere tradizionali.

Puoi parlarci del tuo background professionale e del tuo percorso nell'hospitality? Qual è il tuo ruolo attuale?

Il mio percorso è iniziato con un diploma all'Istituto Tecnico Agrario Stefani Bentegodi di San Floriano, in Valpolicella, nel 2019, seguito da un secondo diploma all'ITS Academy Agro-Alimentare di Verona nel 2022. Nel mezzo, anni di tirocini in aziende agricole della zona e, dal 2020, l'ingresso in Mezzo Ettaro: prima come stagista, poi con un contratto di apprendistato e infine, oggi, come operaio agricolo di 5° livello a tempo indeterminato.

Parallelamente al lavoro in vigna, Giorgio Dolcetta mi ha offerto l'opportunità di seguire un percorso di formazione strutturato, con corsi ONAV, AIPO, Wine Meridian, lingua inglese e viticoltura, fino al patentino fitosanitario. È

stato un investimento reciproco: lui mi ha dato gli strumenti, io ho portato le energie e la voglia di imparare. **Dal momento dell'assunzione ho iniziato a occuparmi sia della viticoltura sia dell'ospitalità enoturistica come Hospitality Manager, lavorando in piena sinergia con Giorgio su tutte le attività della nostra piccola azienda**.

Quali strategie adotti affinché le persone che non bevono vino si sentano comunque protagoniste dell'esperienza tanto quanto i degustatori?

Chi non beve vino, nella nostra clientela, è una presenza piuttosto rara. Ma quando capita, non cambia nulla nella struttura dell'esperienza: **la persona vive il percorso esattamente come tutti gli altri, incluse le fasi olfattive davanti al calice**. Ciò che non avviene è ovviamente l'assaggio. Al suo posto, olio extravergine, pane, affettati, formaggi, grissini, acqua e una bevanda analcolica a scelta.

L'idea di fondo è semplice: il vino è un pretesto per stare insieme, per scoprire un luogo e le persone che lo abitano. Se qualcuno non beve, il luogo e le persone restano. Basta trovare il modo giusto per coinvolgerli comunque.

Come hai strutturato l'offerta per i più piccoli affinché il racconto della vigna e del territorio risulti stimolante e alla loro portata?

I bambini che arrivano con i genitori trovano uno spazio pensato per loro: un piccolo regalo a sorpresa in vigna, un posto a tavola allestito ad hoc con bicchieri in vetro e la possibilità di scegliere la propria bevanda: acqua, latte, succo di frutta biologico o una bibita a piacere.

Poi ci sono carta e colori con i quali possono disegnare. **Un dettaglio piccolo, ma che dice molto del nostro approccio**: i bambini disegnano, sono occupati, si sentono parte di qualcosa. E spesso, alla fine della visita, ci regalano un disegno. Da quei disegni si vede che i bambini hanno davvero osservato ciò che li circondava e, per questo, sono forse il miglior riscontro che potremmo ricevere.

Il linguaggio che usiamo nel gestire l'esperienza di questi gruppi-famiglie è sempre semplice e comprensibile a tutti. Per noi saper adattarsi alle diverse tipologie di visitatori non è un optional: è la base del lavoro.

Quali benefici riscontri nell'abbattere le barriere tradizionali dell'enoturismo accogliendo un pubblico così eterogeneo?

Il caso più significativo che possiamo raccontare è quello degli incontri sull'amore e la sessualità organizzati lo scorso anno. Giorgio, che ha un'esperienza in ambito medico ginecologico e sessuologico, ha ideato questi eventi formativi ed educativi insieme a una sua collega psicologa ed educatrice sessuale. Io stesso ho preso parte attiva all'organizzazione, anche nella scelta dei temi da trattare.

Il risultato è stato sorprendente: i partecipanti erano pienamente coinvolti, il calice di vino ha facilitato l'interazione, e la bellezza del luogo ha fatto da cornice naturale.

Questo è il vero beneficio di abbattere le barriere: il vino smette di essere il protagonista assoluto e diventa il filo che tiene insieme persone, emozioni, informazioni e profumi. Siamo intenzionati a riproporre esperienze simili, perché abbiamo visto con i nostri occhi cosa succede quando si crea lo spazio giusto per condividere.

Punti chiave

1. **Premio “Inclusivo” 2026 assegnato a Leonardo Zamboni di Mezzo Ettaro** il 4 febbraio a Riva del Garda.
2. **Chi non beve vino vive la stessa esperienza degli altri**, sostituendo l’assaggio con olio, formaggi e analcolici.
3. **I bambini sono accolti con spazio dedicato, bevande a scelta, carta e colori** per disegnare la vigna.
4. **Il vino diventa filo conduttore, non protagonista assoluto,** facilitando connessioni tra persone ed emozioni.
5. **Esperienze innovative come gli incontri su amore e sessualità** dimostrano il potenziale dell’enoturismo aperto a temi inusuali.