# Meglio un sasso con una storia che un castello di cartapesta

scritto da Lavinia Furlani | 20 Ottobre 2025



*L’enoturismo italiano deve abbandonare l’improvvisazione per adottare un approccio professionale e metodico. Emanuela Panke, Presidente di Iter Vitis, illustra come trasformare il patrimonio vitivinicolo in esperienze autentiche attraverso narrazione culturale, formazione del personale e integrazione con le istituzioni, ispirandosi ai modelli francese e greco.*

Se l’enoturismo italiano vuole davvero competere a livello internazionale, deve smettere di improvvisare e abbracciare finalmente il metodo. È questa la filosofia alla base de ‘*Il Manuale dell’enoturismo italiano: dall’improvvisazione al metodo*‘, un manuale operativo firmato Wine Tourism Hub che raccoglie strategie e approcci per superare l’improvvisazione

nel settore.

*Leggi anche: [Andrea Pozzan: "L'hospitality manager per l'enoturismo non si improvvisa, serve una strategia"]*

Tra i protagonisti di questo progetto editoriale c'è **Emanuela Panke**, **Presidente di Iter Vitis**, l'Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa dedicato alla vite e al vino. Da questo osservatorio privilegiato sul turismo del vino internazionale, Panke ha una visione unica: vede ogni giorno cosa funziona nelle regioni vinicole più evolute d'Europa e dove, invece, l'Italia continua a lasciare sul tavolo opportunità enormi.

Il suo contributo al manuale – che esplora il legame tra patrimonio culturale, territorio e turismo lento – non è teoria accademica, ma il frutto di anni passati a costruire ponti tra cantine, istituzioni e visitatori in tutta Europa. L'abbiamo intervistata per capire come l'Italia possa trasformare il suo immenso patrimonio vitivinicolo in esperienze autentiche che conquistino davvero i turisti del vino.

## L'enoturismo italiano sta passando appunto "dall'improvvisazione al metodo". Come questo cambio di mentalità può trasformare il settore?

Finora in Italia l'enoturismo è stato troppo spesso un "dopolavoro" improvvisato: un giro rapido e noioso delle aree produttive, due parole annoiate di autocompiacimento su come si è migliori degli altri e un bicchiere da roteare prima di mandare via l'ospite. Il metodo cambia tutto: vuol dire capire che il turista non è un amico in visita, ma un cliente che pretende professionalità, narrazione e servizi. Se le aziende non lo accettano, l'enoturismo resterà folklore; se lo capiscono, può rappresentare come in tanti paesi un settore economico serio e competitivo.

## Come valorizzare il patrimonio culturale del vino senza cadere nella retorica?

Basta con le frasi fatte: “il vino è poesia, il vino è emozione”… Il turista non viene per ascoltare slogan, ma per scoprire storie vere. Ogni territorio ha una cifra culturale unica – che sia archeologia, letteratura o tradizioni contadine – e non serve inventarsi effetti speciali. Il punto è studiare e approfondire, non copiare format altrui. Non ha senso forzare un’unicità paesaggistica se la nostra vera ricchezza è archeologica, né rincorrere l’“effetto meraviglia ” quando basta raccontare bene ciò che ci rende diversi. Meglio un sasso con una storia che un castello di cartapesta.

## Cosa può imparare l’Italia dai modelli europei di enoturismo culturale?

Francia e Grecia sono due esempi molto significativi. In entrambi i paesi i ministeri della cultura hanno investito nell’enoturismo come forma di turismo culturale, coinvolgendo non solo i musei del vino, ma anche i grandi musei di arte e storia e i siti archeologici. Sono riusciti a elevare l’ampelografia a tema culturale e a riconoscere come patrimonio anche parcelle storiche di vigneti. L’Italia può trarre ispirazione da questo approccio integrato e istituzionale, che dà al vino un posto di rilievo nella narrazione culturale nazionale.

## Qual è la tua visione per il futuro dell’enoturismo?

La mia visione, volutamente “utopica”, è duplice. Da parte delle aziende, immagino un futuro in cui il turismo non sia più considerato un’attività secondaria, ma un vero lavoro, con personale adeguatamente formato non solo nei grandi colossi ma

anche nelle realtà medio-piccole, e con una sincera volontà di fare rete. Da parte delle istituzioni, mi auguro un supporto costruttivo, coerente e soprattutto strategico, con regole chiare e condivise. Sarebbe importante arrivare a una classificazione oggettiva della qualità enoturistica, possibilmente a livello europeo e non solo nazionale o regionale. Il futuro che vedo è quello di un sistema di enoturismo europeo, coeso e competitivo, e non una frammentazione in tante piccole esperienze isolate.

## Il Manuale dell'enoturismo italiano: dall'improvvisazione al metodo: acquista il libro operativo per il business enoturistico

Wine Tourism Hub lancerà a fine ottobre il libro "Il Manuale dell'enoturismo italiano: dall'improvvisazione al metodo". Un volume che nasce dall'esperienza diretta dei fondatori e da un patrimonio prezioso di testimonianze, casi reali e strategie sperimentate sul campo, insieme alle cantine italiane ma anche osservando gli esempi di successo all'estero.

Pre-ordinalo ora:

**CLICCA QUI!**

*Leggi anche: L'enoturismo senza metodo diventa un costo, non un'opportunità*

---

## Punti chiave

1. **Professionalità sostituisce improvvisazione:** l'enoturismo deve diventare un settore economico serio con personale formato e servizi di

qualità.

2. **Autenticità batte spettacolarizzazione:** raccontare storie vere del territorio è più efficace di effetti speciali o castelli di cartapesta.
3. **Integrazione istituzionale funziona:** Francia e Grecia dimostrano il valore di coinvolgere ministeri della cultura e musei nell’enoturismo.
4. **Classificazione europea necessaria:** serve un sistema di qualità condiviso a livello europeo per rendere l’enoturismo competitivo.
5. **Rete tra aziende:** fare sistema tra cantine piccole e grandi è fondamentale per il successo del settore.