Valentina Zanella: “L’accoglienza è qualità dell’esperienza, collaborazione tra operatori e crescita personale”

scritto da Veronica Zin | 11 Maggio 2026

Valentina Zanella, Hospitality Coordinator di Cà Maiol, ha vinto il premio “Ispiratore” al Best Wine Hospitality Manager 2026, assegnato dai colleghi di settore. Con 13 anni di esperienza nel wine tourism, racconta una visione dell’enoturismo fondata su tre pilastri: qualità dell’esperienza, collaborazione tra operatori del territorio e crescita professionale delle persone che lavorano nell’accoglienza.

Il premio “Ispiratore” della seconda edizione del concorso Best Wine Hospitality Manager è un riconoscimento che viene assegnato direttamente dai colleghi addetti ai lavori che scelgono e votano altri operatori del settore per le sue doti uniche e originali.

Valentina Zanella, Hospitality Coordinator di Cà Maiol, ha vinto questo premio il 4 febbraio 2026 a Riva del Garda, nell’ambito della 50ª edizione della fiera Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza.

Con un background nella comunicazione e tredici anni nel mondo del vino, Valentina ha costruito un percorso professionale riconosciuto anche a livello internazionale, ma questo è il primo che porta il suo nome. E forse, proprio per questo, il più significativo.

L’abbiamo intervistata per conoscere meglio il suo percorso e la visione che la rende un punto di riferimento per i colleghi.

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

Il mio percorso professionale nasce nel mondo della comunicazione, un ambito che mi ha dato strumenti preziosi per raccontare progetti, identità e territori. Con il tempo questo background si è intrecciato in modo naturale con il mondo del vino e dell’hospitality, dove la capacità di creare esperienze e relazioni autentiche con le persone è fondamentale.

Nel corso di 13 anni nel mondo del vino, i progetti di hospitality a cui ho contribuito hanno ricevuto diversi riconoscimenti internazionali come quelli di Drink Business e Drinks International. Questo, però, è il primo premio che

arriva direttamente a mio nome: un’emozione speciale, perché rappresenta il riconoscimento di un percorso costruito nel tempo con passione e dedizione.

Negli anni mi sono specializzata nello sviluppo dell’accoglienza in cantina e nel wine tourism, lavorando per costruire **esperienze che non siano solo degustazioni, ma veri momenti di incontro tra ospiti, territorio e cultura del vino**. Oggi lavoro in Cà Maiol, dove coordino e sviluppo i progetti di hospitality con l’obiettivo di far vivere agli ospiti un’esperienza capace di raccontare davvero l’identità della cantina e del territorio.

Cosa significa per te aver ricevuto un riconoscimento nato proprio dalla stima e dal voto dei tuoi colleghi di settore?

Sapere che questo riconoscimento arriva dai colleghi del settore lo rende ancora più significativo. Sono persone che conoscono davvero il lavoro che c’è dietro ogni progetto, le sfide quotidiane e la passione che questo mestiere richiede. Per questo **sentire la loro stima mi emoziona profondamente: è uno dei riconoscimenti più autentici che si possano ricevere** e uno stimolo a continuare a crescere, condividere e contribuire con entusiasmo al mondo dell’ospitalità del vino.

Quali ritieni siano le doti professionali che permettono di diventare un punto di riferimento e d’ispirazione per gli altri operatori dell’accoglienza?

Per diventare un punto di riferimento nell’accoglienza enoturistica credo serva prima di tutto coerenza tra ciò che si racconta e ciò che si fa ogni giorno. Nell’enoturismo lavoriamo con persone, emozioni e territori: questo richiede autenticità, grande attenzione ai dettagli e un profondo

rispetto per l’esperienza dell’ospite.

Una delle doti fondamentali è la capacità di ascolto: ascoltare gli ospiti per capire davvero cosa cercano, cosa si aspettano e come si stanno sentendo mentre li hai di fronte. Ma è altrettanto importante saper ascoltare e confrontarsi con il proprio team e con i colleghi del settore. **L’accoglienza è un lavoro profondamente umano e cresce proprio attraverso il dialogo, il confronto e la condivisione**.

Per me sono inoltre fondamentali la curiosità e la formazione continua. Il mondo dell’enoturismo evolve rapidamente e chi lavora nell’hospitality deve avere il **desiderio di imparare sempre**, migliorando non solo le proprie competenze tecniche, ma anche la capacità di raccontare il territorio in modo autentico e coinvolgente.

Infine, credo molto nella generosità professionale: condividere idee, buone pratiche ed esperienze con gli altri operatori. Quando si lavora con questo spirito non si cresce solo a livello personale o aziendale, ma si contribuisce davvero allo sviluppo di tutto il comparto enoturistico.

Quale visione o approccio cerchi di trasmettere ogni giorno per contribuire alla crescita collettiva del comparto enoturistico?

Credo che l’enoturismo abbia oggi una grande responsabilità: non limitarsi ad accogliere gli ospiti, ma diventare uno **strumento autentico di valorizzazione del territorio**. Ogni visita in cantina dovrebbe diventare un’esperienza autentica, capace di raccontare non solo il vino, ma anche e soprattutto le persone, la cultura e la storia che lo rendono unico.

Nel mio lavoro cerco di trasmettere tre principi fondamentali. Il primo è la **qualità dell’esperienza**: non basta presentare un

vino, bisogna creare momenti che restino nella memoria, dobbiamo far vivere il territorio attraverso storie, dettagli e tanta cura dell'ospite. Il secondo è la **collaborazione tra operatori del territorio**: cantine, ristoranti, hotel e guide devono lavorare insieme per costruire un'offerta enoturistica forte e coerente. Il terzo è la **crescita delle persone**: un comparto cresce davvero quando chi lavora nell'hospitality è formato, motivato e consapevole del valore che rappresenta e ne è orgoglioso.Sono convinta che l'enoturismo abbia un grande potenziale non solo economico, ma anche culturale. Se lavoriamo con passione, professionalità e spirito di collaborazione, possiamo trasformare ogni esperienza in cantina in un'occasione per far innamorare le persone di un territorio. Ed è proprio da qui che nasce la crescita di tutto il sistema enoturistico.

Punti chiave

1. **Premio assegnato dai colleghi:** Valentina Zanella vince il riconoscimento "Ispiratore" al Best Wine Hospitality Manager 2026, votato direttamente dagli operatori del settore.
2. **13 anni di expertise nel wine tourism** hanno portato Valentina Zanella a sviluppare un approccio riconosciuto anche a livello internazionale.
3. **Qualità dell'esperienza, collaborazione e crescita delle persone** sono i tre principi fondamentali della sua visione professionale.
4. **L'ascolto è la competenza chiave:** verso gli ospiti, il team e i colleghi, per un'accoglienza autenticamente umana.
5. **L'enoturismo ha un potenziale culturale** oltre che economico: ogni visita in cantina può far innamorare le persone di un territorio.