

# Enoturismo veneto a Cantina Roeno: quando l'accoglienza è nel DNA

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 27 Luglio 2021



Nella Terradeiforti, che separa il Veneto dal Trentino, l'ospitalità trova casa presso **Cantina Roeno**, dando vita ad un'accoglienza con alto valore di originalità. Nella sala di degustazione della Cantina di Roeno, a Brentino Belluno, c'è una sorta di teca di vetro che contiene alcune delle tante lettere degli avi proprietari nel passato della cantina. I primi documenti sono risalenti al 1780 quando questa terra era ancora inserita nel grande Impero Austro Ungarico. Questo particolare potrebbe apparire abbastanza marginale se non fosse per quello che ci racconta **Cristina Fugatti**, che dal 2005 insieme ai fratelli (Roberta e Giuseppe) gestisce l'azienda: "Secondo una specifica legge dell'Impero Austro Ungarico, tutti i loro abitanti dovevano essere in grado di leggere e scrivere".

Una legge che ha consentito la crescita culturale di quell'Impero ma anche dei suoi abitanti, permettendo loro di avviare numerose attività imprenditoriali e tessere relazioni commerciali con tutti coloro che passavano anche nelle terre di confine dell'Impero.

In questo racconto di Cristina ravvedo subito le **ragioni antiche della cultura dell'accoglienza di questa Cantina**, da sempre impegnata fortemente anche sul fronte enoturistico. Possiamo affermare, convinti di non sbagliare, che **l'ospitalità è di fatto nel DNA di Cantina di Roeno**, e questo le ha consentito di diventare **una delle realtà enoturistiche tra le più dinamiche non solo nel Veneto, ma anche a livello nazionale**.

Oggi l'accoglienza è gestita da **Martina Centa**, figlia di Roberta, che a soli 25 anni ha le idee molto chiare ed è riuscita a dare un'impronta assolutamente professionale e organizzata all'accoglienza di Cantina di Roeno. **L'offerta enoturistica della Cantina è un mix straordinario ad alto valore di originalità**. Se qualcuno ancora pensa che fare enoturismo significhi sostanzialmente degustare qualche vino in cantina consiglio vivamente una visita a Cantina di Roeno, che negli anni è riuscita a definire un'offerta assolutamente ricca e originale.

Certo, le degustazioni sono ben presenti nell'offerta di Roeno, ma anche in questo caso non ci si limita al solito paio di vini a fine visita; è infatti possibile realizzare **diverse tipologie di tasting, ognuno con vini e "obiettivi" diversi**.

Ad esempio con la **degustazione "Anima Roeno"** la cantina propone un percorso appositamente studiato per far toccare con mano (pardon, con il naso e il palato) l'identità più autentica dell'azienda attraverso la degustazione dei vini maggiormente identitari: Riesling Praecipuus, Roeno "Il Vino del Fondatore" ed Enantio.

Con il **percorso “Le Firme”**, invece, l'enoturista potrà approfondire la conoscenza della filosofia di Roeno con la degustazione del Pinot Grigio Rivoli (per comprendere in maniera straordinaria il forte legame esistente tra il territorio di produzione e questa varietà), Riesling Renano Collezione di Famiglia, Enantio Riserva 1865 prefillossera, Cristina Vendemmia Tardiva.

Tra le **attività “alternative”** e assolutamente originali troviamo **“Dog Walking in vigna”**, una passeggiata con i propri amici a quattro zampe, immersi nella meravigliosa natura della Terradeiforti. Gli ospiti possono camminare lungo le sponde del fiume Adige fino ad arrivare nello storico vigneto di Enantio, quello con le viti pre fillossera di metà dell'800, dove verrà realizzata una piccola degustazione.

Una citazione particolare la merita **“Riesling & Crudité on the boat”**, un'esperienza assolutamente unica che consente di godere, a bordo dello storico veliero San Nicolò, degli incantevoli paesaggi del Lago di Garda degustando i due Riesling prodotti dalla Cantina: il Riesling Renano Praecipuus e il Riesling Renano Collezione di Famiglia, abbinati a due portate di crudité di pesce della Pescheria Tognotti.

Cantina di Roeno ha voluto accontentare anche i fan del fitness con **“Pilates in Vigna”**. Sempre nel vigneto storico dell'Enantio, sarà possibile partecipare ad una lezione di un'ora di pilates curata da Carolina Tonelli, insegnante diplomata ASI, ente riconosciuto dal Coni. A seguire un aperitivo con degustazione in vigna del Repanda Solaris (una delle più interessanti varietà resistenti che non necessita di nessun trattamento) abbinato a stuzzichini rigorosamente healthy.

---

# Le persone che ci hanno accompagnato

È bastato varcare la soglia dell'azienda per farci capire che, da **Roeno**, le risorse umane sono preparate e in perfetta sintonia tra loro. Tutto il team si è presentato nei primi 60 secondi di visita per poi tornare al lavoro e ricomparire a momento debito.

Vi racconto nell'ordine chi abbiamo incontrato:

**Cristina Fugatti:** una delle titolari. Era la prima volta che la incontravamo, ma dopo pochi secondi è riuscita a farci sentire parte della famiglia come se ci conoscessimo da sempre. Cristina è naturalmente predisposta alla relazione, e riesce a trasmettere informazioni tecniche su vini e vitigni con una straordinaria capacità divulgativa.

**Martina Centa:** 24 anni, responsabile dell'enoturismo dell'azienda. È lei che ha ideato gran parte delle esperienze disponibili a Roeno. Ha studiato nel dettaglio ed ha condiviso a priori la visita che avremmo fatto. Ci ha chiesto i nostri tempi ed ha accelerato la presentazione in maniera assolutamente naturale e senza perdere di vista alcun dettaglio.

**Viola Zarenghi e Matteo Galante** si occupano di accoglienza: Matteo, pur portando avanti altre attività durante il nostro tour, si è puntualmente fatto rivedere con grande disponibilità e presenza.

Viola è arrivata da poco a Roeno, e, pur restando un passo indietro durante la nostra visita, è riuscita comunque a farsi conoscere e a dare un suo contributo.

**Mirko Maccani:** è lui che ci ha fatto compagnia durante la degustazione attraverso uno "storytelling tecnico" dei vini assaggiati. Mirko riesce a mettere il vino al centro del suo

racconto, anche quando la mano e la mente dell'uomo potrebbero essere più protagoniste.

Possiamo finire il racconto senza citare **Nonna Giuliana**? E' lei che prepara ogni giorno le prelibatezze gastronomiche abbinate ai vini di Cantina Roeno. Un sorriso e lo sguardo di chi ha visto tanto nella vita, abbinato all'orgoglio di aver dato vita ad una famiglia unita che si prodiga ogni giorno per valorizzare il vino italiano e raccontarlo a tutti i turisti appassionati.