

Enoturismo in Trentino-Alto Adige a Cantina Toblino: quando l'accoglienza parte dalla gastronomia

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 24 Luglio 2021



La **Valle dei Laghi** è splendida. Rappresenta una sorta di cancello di ingresso ideale alla terra trentina. Una valle stretta e suggestiva dove la montagna custodisce da vicino le vigne che beneficiano sia dei venti più caldi provenienti dal Lago di Garda che quelli più freddi che scendono dalle Dolomiti. Un luogo di rara bellezza e caratterizzato anche da un importante flusso turistico che in questo territorio può trovare molte attrazioni sia di tipo naturalistico che sportivo. A proposito di turismo sportivo non penso di sbagliare che forse la Valle dei Laghi rappresenta uno dei luoghi ideali per gli amanti degli sport acquatici (vela,

windsurf, kitesurf, ecc.), di mountain bike, di roccia, insomma un regno fantastico per gli sportivi.

Ma è un territorio molto interessante anche per un'altra tipologia di **turismo**, quello **enogastronomico**. Ed in questa direzione un posto particolare lo merita la **Cantina Toblino**, una delle cooperative vitivinicole più virtuose del nostro Paese che da molto tempo ha intrapreso la strada dell'eccellenza enologica. Conosco da tempo questa Cantina e ne ho da sempre apprezzato l'**impegno in vigna** ed in cantina riuscendo ad instaurare un rapporto con i propri soci assolutamente invidiabile.

Ma il nostro Italian Wine Tour ha raggiunto quest'anno **Sarche di Calavino** (Trento) per approfondire l'investimento di Cantina Toblino sul fronte enoturistico.

Il fulcro principale dell'offerta enoturistica della Cantina è sicuramente rappresentato da **Hosteria Toblino** che in questi ultimi anni è diventata, grazie alla creatività sapiente dello **chef Sebastian Sartorelli**, un punto di riferimento della gastronomia trentina. Sartorelli, infatti, rappresenta quegli chef che riescono in maniera straordinaria a **coniugare creatività, modernità ad un assoluto rispetto della cucina tradizionale**. Ma Hosteria Toblino è anche un luogo bellissimo che giustamente è stato definito un **piccolo gioiello del design sostenibile** (una costruzione "incastonata" nel legno).

È stata coraggiosa la scelta dei manager di Cantina Toblino di investire in un progetto di ristorazione di alta qualità (ma alla portata di tutti) perché il **rapporto tra vino, ristorazione e turismo è strategico per veicolare l'immagine di un'impresa e di un territorio nel suo complesso**. Un territorio del vino, infatti, aumenta la sua reputazione a livello internazionale solo se è presente una ristorazione di eccellenza. Il ruolo, pertanto, di una realtà come Hosteria Toblino non si ferma all'offerta enoturistica della nota cooperativa trentina ma rappresenta un **fattore chiave per la**

reputazione di tutta la Valle dei Laghi.

Ad ulteriore conferma di quanto sopra evidenziato, l'**offerta vini dell'Hosteria non si limita al portfolio prodotti di Cantina Toblino, ma abbraccia gran parte dell'enologia trentina** e molti vini cult del nostro Paese con qualche "chicca" internazionale.

Molto ricca l'offerta di percorsi degustativi di Cantina Toblino capaci di far comprendere a varie tipologie di target l'identità vitivinicola oggi saldamente nelle mani di circa 650 soci viticoltori che gestiscono un patrimonio vitato di oltre 850 ettari distribuiti nei terroir più vocati della Valle dei Laghi dove, in particolare, è un vitigno come la Nosiola (l'unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino) ad aver trovato l'habitat ideale. Ed è proprio la Nosiola ad aver dato vita ad un vino come il **Vino Santo Trentino Doc di Cantina Toblino**, uno dei passiti italiani più premiati sia in Italia che all'estero.

Ma vivere l'esperienza enoturistica a Cantina Toblino significa anche scoprire luoghi ad alta suggestione come la splendida **Sala Argilla** con il suo interminabile bancone per le degustazioni, senza dimenticare una bella e funzionale saletta privé con le pareti rivestite completamente con le doghe di vecchie botti.

"Per noi l'accoglienza rappresenta un fattore chiave della nostra comunicazione – spiega il **direttore di Cantina Toblino, Carlo De Biasi** – e ci consente di far comprendere, toccare con mano, il nostro costante impegno non solo nella qualificazione dei nostri vini ma anche nell'assoluto rispetto dell'ambiente (è tra le cooperative vitivinicole italiane più impegnate sul fronte delle produzioni sostenibili ndr)".

Le persone che ci hanno accompagnato

Era passato un anno dall'ultima volta che avevo incontrato **Giovanni Brumat**. Dopo i primi cinque minuti di confronto con lui ho sentito quella sensazione di crescita e maturazione tipica di vino da invecchiamento che migliora di anno in anno. **Se è vero che il mondo del vino ha bisogno di giovani manager che si mettano a disposizione del comparto con abnegazione e preparazione, in Giovanni troviamo un esempio concreto.**

La sua idea di accoglienza passa attraverso lo scambio e il confronto continuo con chi ha davanti. Lui sa essere una spugna in due direzioni: **assorbe** tutto ciò che l'interlocutore gli mette a disposizione e in contemporanea **condivide** tutte le informazioni di cui è a conoscenza.

Questo è uno dei punti cardine dell'accoglienza: parità e reciprocità.

Abbiamo poi incontrato **Marialaura Chemelli**, che sta completando il suo percorso formativo attraverso uno stage. Il ruolo di una stagista in un'azienda è molto delicato ed a mio avviso strategico. A volte si tratta di persone nuove che fanno accoglienza e la vera sfida è quella di non far percepire al visitatore alcuna mancanza, ma anzi dare l'impressione di essere in azienda da sempre. Ed è questo che è successo con lei. Una ragazza umile ma dotata di una carica di entusiasmo tale da farla sentire parte del gruppo da sempre.

E arriva infine **Carlo de Biasi, direttore della cantina**. Non ha potuto stare con noi per tutta la visita, ma ci ha tenuto ad esserci e a far sentire la sua presenza nel tour accoglienza. E questo è sempre un plus. Basta un saluto, una stretta di mano, una battuta veloce. Ma è sempre apprezzato potersi relazionare con i titolari o i responsabili

dell'azienda. Ci sono molti modi per far sentire il nostro visitatore accolto, e il modo scelto da Carlo è quello del dialogo. Carlo spicca per competenza, determinazione e coraggio. Il coraggio di dare a Toblino un'identità indipendente e fortemente legata al territorio.