

# **Enoturismo a Seiterre: le tante sfumature dell'accoglienza**

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 23 Gennaio 2021



**Seiterre è ad immagine e somiglianza del suo funambolico titolare, Gigi Rizzi.** Un imprenditore assolutamente geniale e coraggioso che prima d'altri, ad esempio, ha compreso le potenzialità della vendita diretta per un'azienda vitivinicola. Ma se altri imprenditori si sarebbero accontentati di costruire uno o magari un paio di punti di vendita diretta, lui ne ha realizzati ben trentaquattro.

Ma nella visione di Gigi Rizzi, la vendita diretta non rappresenta "solo" un'opportunità economica ma anche un modo straordinario per comunicare "direttamente" l'identità di

**quello che si può definire l'universo Seiterre** oggi costituito da Tenute inserite in territori a forte vocazione vitivinicola nel in Veneto, Trentino, Friuli, Piemonte, Toscana e Lombardia.

Ma non contento **Luigino Rizzi ha voluto aggiungere al suo già ricco carnet produttivo l'Aceto Balsamico di Modena e, più recentemente, un organizzatissimo birrificio artigianale, denominato Lyon, a Valeggio sul Mincio**, utilizzando l'orzo biologico coltivato nelle tenute in Toscana e nella zona del Lugana. Al birrificio è stato annesso un eccellente servizio di ristorazione, legato ai vincoli agrituristici e prodotti di propria produzione, dove ai piatti tipici vengono abbinate le diverse tipologie di birre prodotte dall'azienda.

A tutto ciò si aggiungono due agriturismi e due agricamping, uno presso la **Tenuta San Leone a Salionze (Verona)** e uno presso la **Tenuta Montebello a Rocca Grimalda (Alessandria)**.

La descrizione dell'azienda è stata inevitabilmente lunga ma per far comprendere che l'attività di accoglienza in **Seiterre è probabilmente la più completa che si possa trovare a livello nazionale**. Un'attività che si esprime in tutti i fattori che possono caratterizzare il cosiddetto enoturismo: la visita delle cantine, la degustazione, la vendita diretta, la ristorazione e il pernottamento in azienda.

Tutti fattori che implicano delle specifiche professionalità. E, confrontandoci con Gigi e i suoi collaboratori (a partire dalla figlia Anna, che è responsabile del progetto accoglienza di Seiterre) abbiamo ben compreso che **il fattore determinante nel successo o meno di un'azienda in termini enoturistici è proprio legato ad avere risorse umane competenti e disponibili sui vari fronti che tale attività implica**.

Questa è la sfida più importante e complessa che ogni giorno un gruppo come Seiterre si trova ad affrontare. Per tale ragione, osservare le strategie e l'operatività di Seiterre significa anche approfondire tutte le problematiche che

un'attività enoturistica può presentare.

**Ma Seiterre fa anche comprendere al meglio come l'enoturismo sia un modello turistico assolutamente peculiare, diverso da molti altri.** Le aspettative dei turisti del vino, infatti, sono numerose a partire dal desiderio fortissimo di imbattersi in aziende dal “volto umano”, dove poter instaurare comunque rapporti con i titolari o i responsabili dell'accoglienza più autentici e diretti.

Tutto questo si respira sicuramente in Seiterre e **considerando l'ampiezza dei fronti nei quali l'azienda è impegnata** si può ben capire l'investimento che la famiglia Rizzi e i collaboratori devono profondere ogni giorno.

La ristorazione, ad esempio, rappresenta uno dei punti più complessi nell'attività enoturistica. **Molto ricercata e apprezzata dalla maggioranza dei turisti del vino**, l'attività di ristorazione presenta numerose complessità a partire dal reperimento di manodopera professionale. A tal proposito proprio Gigi Rizzi ci ha portati nella straordinaria “risotteria” inserita sempre in Tenuta San Leone; è indubbio che **il tema del reperimento di professionalità nella ristorazione rimane un problema molto grave non solo per chi svolge attività enoturistica.**

Un altro fronte che Seiterre presidia in maniera straordinaria è sicuramente quello della vendita diretta. **E ritengo che la scelta di facilitare il più possibile l'acquisto dei vini dell'Azienda in varie parti del Paese**, pur nella difficoltà di gestione, rimanga una grande intuizione di Gigi Rizzi, insieme all'e-commerce pensato una quindicina di anni fa ma partito seriamente 3 anni fa.

**In questa direzione Seiterre fa scuola.**

---

# **Le persone che ci hanno accompagnato:**

**È Luigino Rizzi ad accoglierci davanti al parcheggio con lo sguardo vigile e vitale di chi ha la reale voglia di farti conoscere e farti vivere la sua azienda. Un comunicatore nato, un carisma naturale che lo ha portato a raccontarci tutta la storia di Seiterre come se fosse una saga di famiglia, senza omettere errori e sconfitte.**

**Sono tre gli insegnamenti che ci portiamo a casa da lui. Il primo è che non devi essere forte e ricco per arrivare a dei risultati importanti, ma devi possedere due ingredienti indispensabili: la visione e la motivazione.**

**Il secondo è avere la capacità di trasformarle i problemi in opportunità, pur con grande sacrificio.**

**E il terzo è che puoi riuscire nell'accoglienza solo se non hai paura di far vedere chi sei, a prescindere che tu sia il titolare, uno stagista o un manager dell'hospitality.**

C'è una frase di Gigi che ci portiamo nel cuore e che credo sia esemplificativa di una vita piena, vissuta con tanto lavoro ma anche con tanto senso:

***"Se nascessi un'altra volta farei esattamente le stesse cose".***

**Anna Rizzi, figlia di Gigi, è da qualche anno al timone del progetto accoglienza di Seiterre ed ha saputo prendere il meglio dall'esempio paterno trasformandolo in qualcosa di suo. Dopo due anni di enologia, Anna si è laureata in architettura e solo dopo ha ripreso la vita aziendale. Ha saputo adattarsi a noi e alle nostre esigenze, e, quando ha capito che avevamo quasi terminato il tempo a disposizione, ha concluso la visita con velocità e naturalezza.**

**Ad accompagnarci anche Carlo Alberto Manerba, marito di Anna, che lavora in un'altra azienda della filiera del vino. Ci ha**

trasmesso un sincero coinvolgimento in Seiterre, pur lasciando i riflettori a Gigi ed Anna.

Infine abbiamo incontrato **Roberto Rizzi**, altro figlio di Gigi, che ha da poco terminato gli studi in psicologia e che sta mettendo le sue competenze a disposizione dell'azienda. Chi ha competenze psicologiche avrà sempre qualcosa di buono da portare nel mondo delle aziende del vino!