

# 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 abbinare 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 enoturistiche 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!