

Enoturismo in Piemonte a Vinchio Vaglio: l'accoglienza che esprime reale voglia di condivisione

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 25 Agosto 2021



Sono ancora molti i pregiudizi nei confronti della cooperazione vitivinicola. Eppure sono tantissime le realtà cooperative che testimoniano quotidianamente non solo l'eccellenza produttiva, ma anche un'ottima capacità sul versante dell'accoglienza.

E tutto questo perché a fare la differenza non saranno mai i modelli societari ma le persone, le professionalità, le competenze. Per questa ragione le cooperative che possono godere di un buon management sono quelle che inevitabilmente

sono in grado di dare eccellenti risultati.

Un esempio eloquente in tale direzione viene da **Vinchio Vaglio**, la nota cooperativa nel cuore del **Monferrato** che si è dimostrata **tra le realtà più interessanti e originali anche sul fronte enoturistico** del nostro tour.

E questo per **due principali ragioni**: un **programma di accoglienza assolutamente originale** e le **professionalità giuste per garantire un'accoglienza di primissimo livello**. Voglio esprimere tutta la mia gratitudine ed ammirazione al presidente ed al direttore della cooperativa piemontese, **Lorenzo e Marco Giordano**, che sono anche padre e figlio ma questo non deve minimamente far pensare a logiche nepotistiche, semmai esclusivamente ad una condizione molto peculiare che li ha portati a gestire oggi insieme Vinchio Vaglio.

Una gestione della cantina che giustamente ha investito molto anche sul piano dell'ospitalità, consentendo non solo una crescita di notorietà ed economica alla cooperativa, ma creando un importante indotto anche al territorio in cui è ubicata.

Il collante sul fronte enoturistico è rappresentato anche da **Tessa Donnadieu**, che conosco da parecchi anni nella veste di **export manager** ma che si è dimostrata anche una **straordinaria ambasciatrice di Vinchio Vaglio tra le "mura di casa"**.

È indubbiamente il programma di accoglienza di Vinchio Vaglio che mi ha assolutamente convinto e mi ha fatto capire quante sono le attività di ospitalità che potrebbe avviare una cantina.

Quella che viene conosciuta come il **"nido del Barbera"** (il 70% della produzione di Vinchio Vaglio è infatti dedicata allo storico vitigno piemontese) ha attivato negli anni un'offerta enoturistica molto interessante che si focalizza in una serie di percorsi nelle colline che attorniano la cantina e che

hanno come principale meta finale il “mitico” **Casotto di Vinchio**.

Prima di arrivare al Casotto è bene fare qualche passo indietro perché ritengo che l'**offerta enoturistica di Vinchio Vaglio sia molto “formativa”**, in grado cioè di fare scuola a tutti coloro che oggi si stanno impegnando per organizzare al meglio la propria ospitalità. Il programma di accoglienza di Vinchio Vaglio è infatti strutturato in “**percorsi**” ed in “**eventi**”.

Non si tratta, però, dei soliti percorsi tra le vigne, quelli ormai più o meno li organizzano tutte le aziende. Quelli progettati da Vinchio Vaglio sono qualcosa di unico capaci di **coniugare gli aspetti produttivi** (la vigna) **a quelli naturalistici** (il bosco). Vinchio Vaglio, infatti, ha acquistato una **porzione di bosco** attiguo alla cantina e confinante con la **Riserva naturale della Val Sarmassa**, ripristinando antichi sentieri e inserendo tavoli, fontane e, soprattutto gli originalissimi “nidi”, strutture in salice intrecciato che proteggono i tavoli da picnic dal troppo sole o dal vento. Sono costruzioni fantastiche che rappresentano anche punti di osservazione ideali per il paesaggio circostante.

I “**nidi**” sono nati da un’idea del presidente Lorenzo Giordano, subito trasformata in uno schizzo programmatico su un tovagliolo di carta dall’architetto Andrea Cappellino durante un lungo assaggio di Barbera, e che oggi a mio parere rappresentano una modalità originale ma anche estremamente funzionale per comunicare al meglio i valori e l’identità della Cantina.

Tutti i percorsi, come già evidenziato, portano al **Casotto di Vinchio** che è diventato un vero e proprio **luogo di incontro dove la Cantina può raccontarsi** anche attraverso la collaborazione con ristoratori del territorio che offrono le eccellenze tipiche della terra monferrina.

Le persone che ci hanno accompagnato

Abbiamo dovuto spostare l'orario della visita più volte trovando massima collaborazione da **Vinchio Vaglio**. Quando siamo arrivati e li abbiamo ringraziati per la loro elasticità, la risposta è stata: "per noi è normale adattarci alle richieste dei visitatori". Posso assicurare che questa disponibilità non è da dare per scontata.

Ad accoglierci **Tessa Donnadieu, export manager** dal 2014. La storia di Tessa nel mondo del vino è iniziata quando un enotecario in Francia le ha detto "Tu es une femme du vin"; lei si è fatta coraggio e ha trovato in Piemonte la sua strada.

Tessa è una manager pragmatica, senza fronzoli e solida. La sua capacità di accoglienza è innata e l'abbiamo percepita da tanti piccoli dettagli che a lei risultavano scontati: acqua fresca, caramelle per i bambini, l'entusiasmo di passare alcune ore con noi. Sono queste le persone che ci piace conoscere e che innalzano il vino italiano in ogni loro relazione.

Lorenzo Giordano, Presidente di Vinchio Vaglio, mi ha colpito per una visione estremamente concreta e dinamica dell'enoturismo. Lo definirei un non giovane-giovane, che unisce la saggezza di un'età matura alla creatività tipica degli azzardi giovanili.

Mi è piaciuto quando ha valorizzato l'importanza del sostegno degli anziani. Trovo questo concetto fondamentale: le nuove generazioni sono cruciali per il futuro del vino italiano, ma è altrettanto fondamentale che percepiscano l'appoggio di chi è più anziano.

Un appoggio che Lorenzo dimostra con trasparenza nei confronti di suo figlio **Marco Giordano, direttore di Vinchio Vaglio**. Marco è entrato in azienda dall'amministrazione, per poi arrivare passo dopo passo alla direzione commerciale. L'improvvisa scomparsa del precedente direttore l'ha portato ad accettare il ruolo di direttore generale a soli 32 anni.

È stato bello vedere come, al tavolo della nostra degustazione, erano seduti un Direttore con il suo Presidente e non un padre e un figlio. Complimenti Marco: il tuo coraggio sarà sicuramente premiato.