

Enoturismo veneto a Villa Sandi: i tanti volti dell'accoglienza nelle terre del Prosecco

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 23 Settembre 2021



In molti articoli ci siamo espressi riguardo all'alta vocazione all'accoglienza della famiglia Moretti Polegato. È chiaro che l'esempio più lampante del loro grande investimento in ospitalità è rappresentato da [Villa Sandi](#), che non ci sembra così esagerato definire **uno dei più importanti luoghi enoturistici del nostro Paese**.

Sono tante le ragioni che fanno di **Villa Sandi una meta enoturistica da non perdere** per gran parte dei wine lovers di

tutto il mondo.

Innanzitutto, la Villa: un edificio di stile palladiano risalente al 1622 che, già da solo, è in grado di raccontare un susseguirsi di storie straordinarie che hanno segnato non solo quest'azienda, ma anche le suggestive colline della Marca Trevigiana.

Basterebbe citare, tra gli ospiti del passato di Villa Sandi, **Napoleone Bonaparte** per comprendere il valore di questo luogo.

Ogni volta che ci avviamo sul viale verso la Villa, accompagnati dalle splendide statue del **celebre scultore veneto Orazio Marinali**, abbiamo sempre quella sensazione di stupore “infantile” che ci porta quasi inconsapevolmente a dire il classico “wow”.

Ma l'effetto “wow” caratterizza tutta la visita a Villa Sandi, e anche il luogo di maggior prestigio dell'area storica produttiva del Prosecco: la collina del Cartizze e, in particolare, La Rivetta, il cuore della tipologia più prestigiosa di queste fantastiche colline giustamente riconosciute come patrimonio dell'umanità tramite l'Unesco.

Se a questo aggiungiamo le cantine ottenute nelle gallerie sotterranee risalenti alla Prima Guerra mondiale, dove si affina il Metodo Classico Opere Trevigiane, **il tour a Villa Sandi acquisisce un fascino che rende questa esperienza assolutamente unica e imperdibile.**

Ma non è “solo” la suggestione dei luoghi a fare di Villa Sandi un'esperienza enoturistica di grande rilievo. **Un altro fattore determinante che legittima una visita in questa azienda è la possibilità di approfondire la conoscenza del Prosecco in tutte le sue diverse tipologie** per comprendere l'impatto dei diversi terroir produttivi sulle caratteristiche della bollicina italiana più popolare nel mondo.

Le tenute della famiglia Moretti Polegato, infatti, sono 5 e

si estendono nelle più rinomate aree Doc e Docg del Prosecco, tra Veneto e Friuli Venezia Giulia.

La “Masterclass Prosecco” consente quindi di degustare le quattro tipologie più note di Prosecco; Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG brut millesimato, Asolo Prosecco Superiore DOCG brut e Prosecco DOC Treviso Il Fresco brut.

Un’esperienza possibile solo a Villa Sandi.

Poter, pertanto, conoscere i diversi volti del Prosecco è un’esperienza vitienologica decisamente rara che ti fa comprendere che **si tratta di una tipologia di vino assolutamente poliedrica** e molto più ricca e complessa rispetto a quanto molti immaginano.

Anche questo è uno dei grandi meriti “enoturistici” di Villa Sandi, che consente non solo di vivere esperienze in luoghi unici, ma anche di **realizzare una comunicazione efficace rispetto ai diversi valori identitari del Prosecco.**

Villa Sandi ha anche implementato, sfruttando la difficile fase di pandemia, un intenso **programma di esperienze enoturistiche virtuali.**

Il viaggio virtuale inizia sempre dalla meravigliosa villa e l’ospite viene condotto attraverso le secolari gallerie sotterranee, passando per l’antica barrica di Villa Sandi. A seguire, la degustazione guidata dei vini preventivamente spediti a casa. Ma non finisce qui: l’ospite da casa potrà interagire in diretta in ogni momento e avere risposta a tutte le sue curiosità.

Meglio di così...

Le persone che ci hanno accompagnato:

Potrebbe sembrare semplice parlare di risorse umane dedicate all'accoglienza in un luogo così evocativo come Villa Sandi. Ma, come diciamo sempre, **è proprio quando devi presentare aziende con un patrimonio storico, artistico e culturale così importante che l'asticella si alza.** Tutto, anche le persone che ti accolgono, deve essere in armonia con il contesto.

Martina Pin, responsabile accoglienza, ci ha fatto vivere Villa Sandi con una straordinaria semplicità. È il grande dono di Martina, che coordina un team di accoglienza di più persone e che riesce a mettere comunque l'ospite al centro. Il protagonista sei tu; non è la Villa, non è il Prosecco. Fin da subito, con le prime domande, ti accorgi che **il grande obiettivo di tutto il team è farti stare bene e farti sentire unico.** Come unico è il luogo in cui sei.

Il modello è basato sulla cura per i dettagli e l'organizzazione; una lunga tradizione iniziata già dagli anni '80, quando **Villa Sandi si caratterizzò come una delle prime aziende ad aprire le porte per l'accoglienza in cantina.**

Oggi il modello di Villa Sandi prevede più persone predisposte all'hospitality: una per accogliere i clienti privati ed una per i clienti stranieri, con l'intento di far comprendere loro i valori portanti dell'azienda affinchè siano capaci di trasferirli anche ai clienti finali nei loro mercati di riferimento.

Andare da Villa Sandi, per noi, significa anche incontrare due manager a cui siamo molto legati.

Manuela Oregna, responsabile delle relazioni esterne, una delle persone più scrupolose e attente alla relazione che io abbia mai incontrato. Manuela ha il dono di diventare trasparente quando serve, ma di far comunque sentire la sua

presenza.

Ed infine **Flavio Geretto, manager di visione, di cuore e di conoscenza**. Un manager che condivide informazioni, che fa circolare idee, che sa creare network e che rispetta il lavoro di ogni collega. Doti molto rare nel nostro mondo del vino.