Moldova: quali sono le caratteristiche dell’enoturismo moldavo?

scritto da Lavinia Furlani | 9 Ottobre 2023



È da poco terminato il viaggio di gruppo che abbiamo organizzato in Moldova, una delle destinazioni enoturistiche in maggiore crescita al momento. L’obiettivo era quello di scoprire pregi e difetti dell’offerta enoturistica di un Paese che fa del mercato vitivinicolo uno dei sui business più importanti.

Ma cosa ci insegnano le cantine

moldave?

- **L’enoturismo in Moldova è un fenomeno soprattutto locale**. Sono principalmente i cittadini moldavi ad esplorare le straordinarie cantine del Paese, e questo dovrebbe essere un incentivo per l’Italia a trovare il modo di rinforzare il più possibile il turismo “di casa”.
- **Gran parte delle aziende offre la possibilità di pernottare**. Chi ha 2 stanze, chi 10, chi 20… Ciò che è certo è che le cantine qui si impegnano a trattenere l’ospite da loro il più possibile. Perché è strategico? Perché significa avere più tempo di far immergere l’enoturista nella realtà aziendale, fargli passare tempo di qualità e farlo appassionare del tuo vino che poi comprerà più volentieri. Inoltre, gli imprenditori ci hanno confessato che chi pernotta spesso arriva con l’auto e di conseguenza ha la possibilità di caricare più vino nel baule.
- **Le strutture sono molto diverse l’una dall’altra**. Chi compie un tour enoturistico in Moldova di certo non si annoia: un grande castello, la cantina più grande del mondo o la piccola azienda a gestione familiare, non c’è stata una realtà che fosse uguale all’altra. Una cosa in comune però c’era, ed è stata la grande cura dei dettagli, una caratteristica che ci ha ricordato le cantine californiane o quelle francesi piuttosto che le realtà dell’est.
- **L’offerta gastronomica è assolutamente originale e autentica**. In quasi tutte le aziende c’è la possibilità di scorgere una signora che sta cucinando per voi una placinta o qualche delizia da assaggiare. Gli abbinamenti con il vino sono originali e anche chi non ha la possibilità di preparare piatti caldi è riuscito comunque a creare qualcosa di interessante. Tanti i vini internazionali con una minoranza di vitigni autoctoni.

- **C’è una grande organizzazione dietro**. Le cantine avviano partnership con i tour operator e con le realtà di noleggio con conducente. Intorno alle aziende è stato costruito un tessuto nato per spingere il più possibile verso l’enoturismo.
- **Il wine shop offre merchandising originale**. In tutte le aziende c’è un wine shop, chi più strutturato chi meno, ma sempre con idee molto carine. Ci sono piaciute molto le magliette e calamite con, oltre al logo dell’azienda, simpatiche frasi dedicate al vino.
- **Scarso il kit di degustazione, da migliorare**! Per quanto riguarda i calici e le tipologie di calici in base al vino, crediamo ci sia qualche punto che andrebbe migliorato.