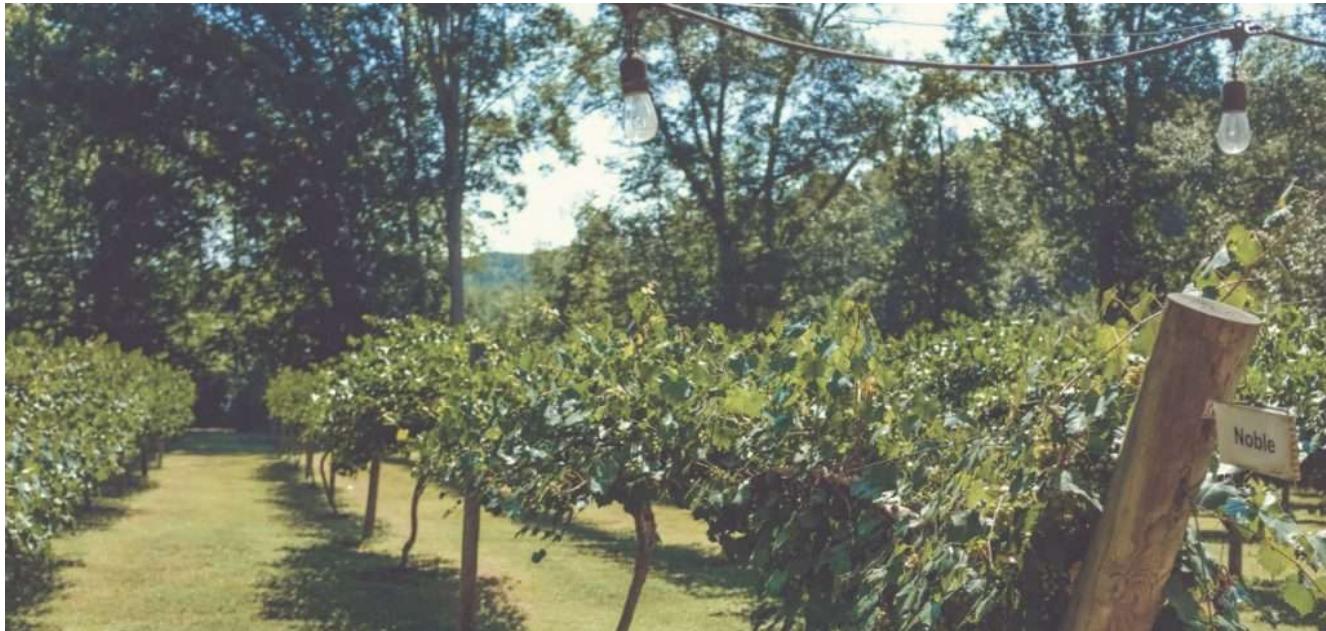


# Voce alle aziende: l'accoglienza

scritto da Emanuele Fiorio | 3 Giugno 2021



Il [Rapporto Sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021](#), presentato ad inizio maggio al Senato della Repubblica e curato da Roberta Garibaldi traccia un quadro confortante rispetto alle possibilità di ripartenza del settore.

Il numero delle esperienze legate all'enoturismo sono diminuite, in media del -27% rispetto 2019, ed anche il potere di spesa ha subito una flessione. Ma secondo il report di Garibaldi, **il numero dei turisti che hanno viaggiato per vivere una esperienza enogastronomica è aumentato del 10%**.

**Nel 2016 soltanto il 21%** degli intervistati aveva svolto almeno un viaggio enogastronomico nei tre anni precedenti, nel 2018 questo dato è salito al 30% e al 45% nel 2019. Il **Rapporto 2021 parla di una percentuale che ha raggiunto il 55%**.

In sostanza la pandemia ha frenato la possibilità di vivere esperienze, ma è forte la crescente attenzione al tema enogastronomico e anche un nuovo profilo del turista.

Per questo le aziende vitivinicole si stanno attrezzando e stanno lavorando nell'ottica di aprire la “bella stagione” ed

offrire le migliori soluzioni in grado di accogliere questa domanda crescente.

Alle aziende del vino abbiamo chiesto:

**Tutti gli osservatori evidenziano come l'enoturismo rappresenterà una modalità di turismo altamente ricercato nel prossimo futuro di post pandemia. Come si sta organizzando la sua azienda in tale direzione?**

**Raffaele Boscaini – Direttore marketing, Masi Agricola**

Il rapporto diretto con il consumatore finale è un'attività iniziata negli anni '90 quando abbiamo aperto l'accoglienza e la rivendita. Poi nel 2015 quando ci siamo quotati in Borsa, l'experience è diventata un asset del nostro business. Stiamo implementando il nostro progetto di sviluppo di rivendite e wine bar, la prossima apertura sarà a Monaco di Baviera.

Le location in cui faremo accoglienza saranno 7: Sant'Ambrogio di Valpolicella, Lazise, Cortina, Valdobbiadene, Zurigo, Argentina e appunto, Monaco di Baviera. Lo scopo è quello di avvicinarsi sempre più al consumatore, per promuovere l'esperienza diretta con la nostra realtà ed i nostri prodotti.

All'interno di queste location, abbiamo potenziato i percorsi esperienziali per coinvolgere i visitatori. Io credo che ci siano possibilità di crescita, bisogna continuare a spingere i consumatori in cantina perché questo ci permette anche di formare veri e propri ambasciatori che garantiscono un effetto "sasso nello stagno", cioè danno rilievo e risonanza a ciò che vivono e apprendono durante le esperienze nelle nostre tenute. Esperienze che permettono alle persone di sviluppare un reale senso di appartenenza.

**Massimo Ruggero – Amministratore delegato, Siddùra**

Abbiamo già stilato il nostro protocollo che darà la possibilità ad ogni visitatore di diventare agricoltore vitivinicolo per un giorno: ci piace l'idea di garantire un'esperienza che segnerà per sempre il modo di vivere e giudicare i vini e i vigneti che da quel momento in poi il

nostro ospite visiterà. L'agricoltura, in tutto questo periodo, ha rappresentato un punto forte nella memoria e nell'inconscio di ognuno di noi, legato a quei ricordi indelebili che collegano i valori di famiglia alla terra.

**Roberto Caruso – Presidente, [Cantina Assuli](#)**

Anche la ripresa dell'enoturismo passa attraverso il digitale. Per la ripartenza stiamo studiando un'offerta personalizzabile che vada oltre alla classica degustazione. Il mercato ormai è maturo, il vino è considerato un pretesto per vivere esperienze originali in luoghi affascinanti.

Stiamo lavorando su questo: valorizzare sotto l'egida del biologico i nostri asset distintivi (terreni, microclimi e profumi) con un'esperienza accessibile, facile da prenotare, bella da vivere. Ad esempio il connubio cibo e vino siciliano di grande storia e qualità, i vitigni reliquia nel campo sperimentale a Carcitella oppure l'appezzamento di Scorace, in una posizione straordinaria e l'altitudine insolita per l'area di ben 600 metri sopra il livello del mare. Il tutto umanizzando al massimo l'esperienza, in termini di sicurezza ed accessibilità.

**Gabriella Vettoretti – Titolare, [La Tordera](#)**

Entrare in una cantina è una esperienza che avvicina a chi il vino lo fa di mestiere, per il quale la condivisione è cultura. Ecco perché la Tordera da sempre crede fortemente nell'accoglienza.

La struttura aziendale, unica in Veneto ad essere certificata "[CasaClima Wine](#)", è oggi un spazio per degustazioni ed eventi, nonché il punto di partenza per trekking ed e-bike tour alla scoperta delle Colline del Prosecco del Valdobbiadene – Patrimonio Unesco.

Ci siamo oggi organizzati per accogliere tutti gli amanti del Valdobbiadene e chi vuole scoprire da zero il nostro territorio. Le proposte degustazione sono le più svariate, da una degustazione dei nostri prodotti comodamente seduti all'ombra del nostro portico palladiano oppure per i più

sportivi percorrendo le nostre magnifiche colline, il tutto comodamente prenotabile anche online.

Infine la nostra offerta accoglienza si è completata nel 2020 con il B&B Casa Oltraval, tre accoglienti camere immerse tra le colline di Guia di Valdobbiadene, a pochi chilometri dall'azienda.