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.