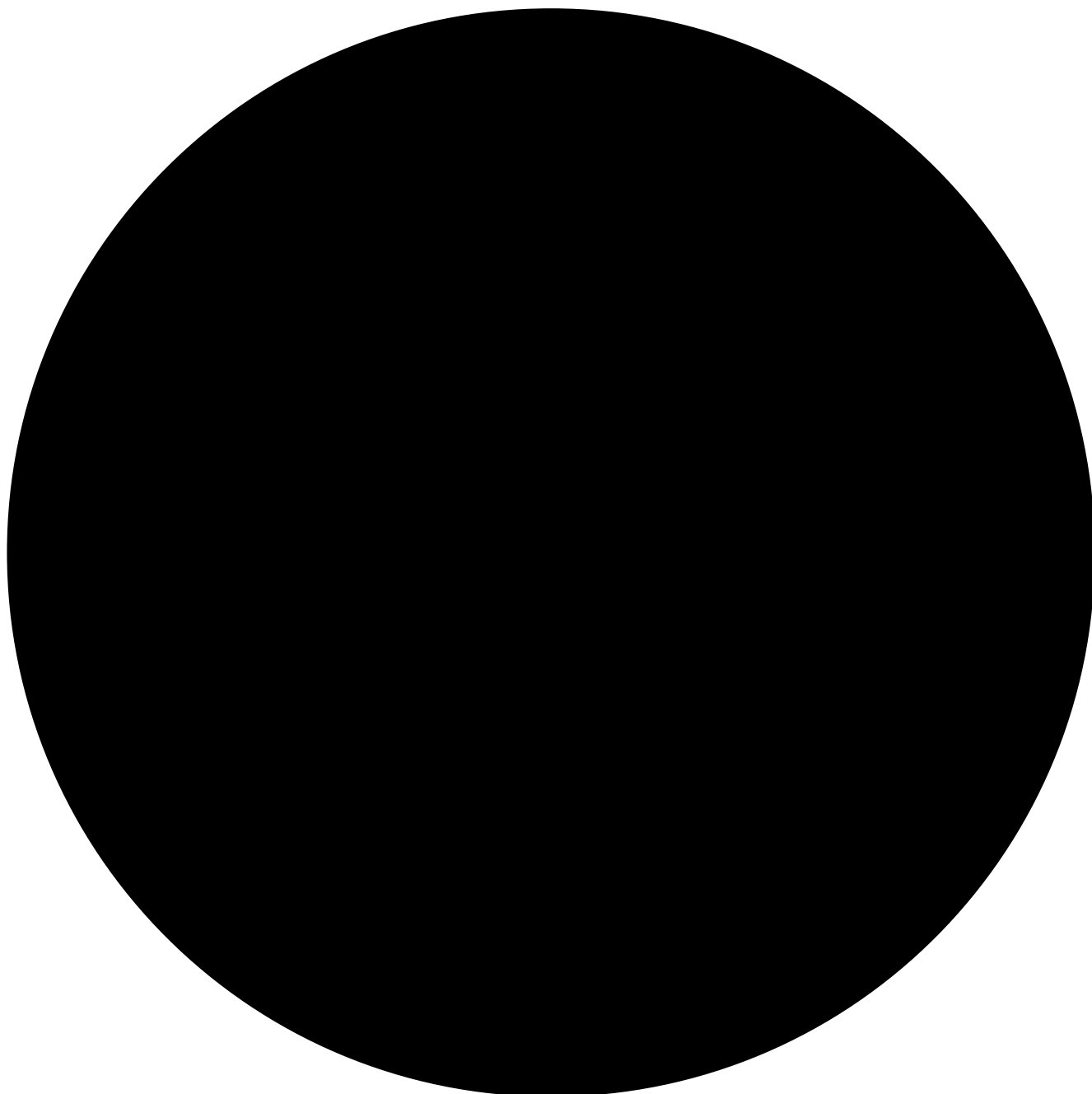


Enoturismo: le 5 esperienze più richieste del 2021

scritto da Emanuele Fiorio | 20 Maggio 2022



Il **Report enoturismo di Divinea**, principale portale di enoturismo italiano con oltre 350 aziende vitivinicole e una mappatura di più di 1.200 esperienze, presenta i risultati di una indagine che prende in esame i dati di vendita del portale Divinea ed i dati raccolti da 129 cantine distribuite sul territorio italiano.

Le aziende analizzate nell'indagine presentano le seguenti caratteristiche: provengono per oltre il 70% da 5 Regioni, in ordine Toscana (26,4%), Lombardia (16,3%), Veneto (11,6%), Piemonte (9,3%) e Sicilia (7,8%). Un 5,9% di queste aziende sono micro-aziende con una capacità produttiva inferiore a 10mila bottiglie/anno, un terzo di queste (35,6%) produce da 50 a 250mila bottiglie/anno, un altro terzo (30,5%) imbottiglia da 10 a 50mila bottiglie/anno, il 17,8% produce da 250mila ad 1 milioni di bottiglie/anno e solo il 10,2% supera il milione di bottiglie prodotto all'anno.

Ogni cantina propone mediamente 4,2 esperienze, un dato in crescita rispetto agli anni precedenti, ciò dimostra che sempre più cantine sono in grado di promuovere esperienze originali che vadano al di là delle classiche degustazioni. Inoltre alcune cantine, anche a causa della pandemia, hanno deciso di promuovere degustazioni online per continuare a mantenere il contatto con i clienti.

La ricerca evidenzia dunque la **tendenza delle cantine a diversificare l'offerta delle esperienze**, andando oltre la semplice visita in cantina, per avvicinare una **utenza sempre più eterogenea di consumatori** al turismo legato al vino.

I risultati scaturiti dall'indagine compongono un quadro in cui sono emerse le **preferenze e le ricerche degli enoturisti in relazione alle esperienze legate al vino**, con un incremento di un pubblico giovane sempre più attratto dalle nuove proposte offerte dalle cantine.

La classifica delle 5 esperienze più richieste del 2021 può essere molto utile per fornire **indicazione e stimoli ai produttori e alle aziende che vogliono iniziare a proporre questi servizi o che vogliono valutare di ampliare la propria gamma di esperienze enoturistiche.**

Esperienza all'aria aperta

Scoprire i vini della gamma aziendale e del territorio

attraverso una immersione nei luoghi di produzione e nella natura circostante. Un mix che coniuga prodotti, territorio, vigneti e panorami. Essendo esperienze all'aria aperta è necessario preparare opzioni alternative in caso di meteo avverso.

Esperienza enogastronomica

Per gli enoturisti italiani è l'esperienza più ricercata, si va dall'aperitivo con il classico tagliere salumi-formaggi tipici al pranzo o alla cena con piatti della tradizione gastronomica locale. L'abbinamento cibo-vino garantisce un valore maggiore e impreziosisce la degustazione dei vini proposti.

Degustazione personalizzata

Esperienze uniche ed esclusive fatte su misura come la degustazione tête-à-tête direttamente con un enologo o con il vignaiolo/proprietario. È una ottima occasione per avere un contatto diretto coi clienti che può tradursi in un rapporto di fiducia di lunga durata. Garantisce una spesa maggiore da parte del cliente ma chiaramente per l'azienda questa esperienza risulta essere più dispendiosa dal punto di vista del tempo dedicato all'organizzazione.

Degustazione classica

È un must dell'enoturismo ma la standardizzazione della proposta ha prodotto un certo distacco da parte del pubblico più formato. Spesso risulta ripetitiva e simile tra una cantina e l'altra, perciò è importante dare un tocco personale e memorabile alla propria proposta. Il vantaggio è che si tratta di una esperienza semplice da organizzare e che richiede investimenti minimi.

Pic-nic in vigna

Una esperienza che mette in relazione il fascino dei paesaggi vitati con le eccellenze enogastronomiche territoriali, una sosta nel verde che attrae un pubblico sempre più ampio. Inoltre la presenza di vigneti posizionati in appezzamenti

eterogenei permette ad alcune aziende di variare l'offerta e spingere gli enoturisti soddisfatti a tornare in azienda.