Enoturismo sostenibile: il turismo del vino in armonia con la natura

scritto da Giovanna Romeo | 4 Aprile 2022



Enoturismo sì, ma sostenibile. Come? Ce lo racconta **The Porto Protocol** nell'esperienza di **Chateau Feely a Saussignac,** nel sud-ovest della Francia, da circa 10 anni tenuta biologica e biodinamica focalizzata sulla valorizzazione e l'educazione all'ambiente e su come siano parte essenziale del modo di concepire l'enoturismo. Prendiamo spunto per alcune considerazioni.

Sostenibilità è un termine ampio e piuttosto complesso che coinvolge più ambiti, ma soprattutto utilizzato con così tanta frequenza e genericità da sembrare essersi spogliato del suo senso più profondo.

Si parla sempre più frequentemente di enoturismo sostenibile,

un turismo nel cuore del mondo del vino che **trova sinergie e specificità nell'ampio contenitore della sostenibilità.**
Ma cosa significa veramente fare enoturismo sostenibile? Come possono i viticoltori offrire un turismo in armonia con l'ambiente circostante e rispettoso della natura? In Italia, **Roberta Garibaldi,** docente all'Università di Bergamo, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e Consigliera del Ministro del Turismo Massimo Garavaglia per il turismo enogastronomico, parla di **un'offerta che includa progetti di sostegno alla comunità e allo stesso tempo sostenibili in ogni accezione,** dalla degustazione al trasporto, passando per la comunicazione che va data al turista prima e durante l'esperienza, incoraggiando un turismo lento, perché il vero lusso è la calma e la quiete.

L'enoturismo sostenibile non pone solo l'accento su un'agricoltura biologica o biodinamica, ma si apre ai fornitori di riferimento che allo stesso modo debbono utilizzare un approccio green. L'enoturismo sostenibile passa anche per una **corretta gestione dei rifiuti,** dall'utilizzo di carta riciclata all'uso ridotto della plastica, alle emissioni di CO_2, sino a strutture energeticamente indipendenti. Ma anche di vetri per bottiglie di vino più leggere, **fino a packaging innovativi.**

L'idea di enoturismo sostenibile predilige **meno tecnologia e più campagna**, la vigna come esperienza di biodiversità, la cantina come il luogo in cui semplicemente si accompagna la produzione enologica. Il dettaglio è focalizzato su di noi, attori principali di un turismo in cui fare la nostra parte, **incoraggiando l'educazione e la comunicazione all'ambiente e alla sua tutela, supportando lo sviluppo di infrastrutture dedicate,** come piste ciclabili che connettano le aziende agricole e che favoriscono per il turista "sostenibile" l'uso di bicicletta o passeggiate a piedi.

Strade del vino e un turismo lento che includa il lavoro sul territorio a 360 gradi, con prodotti locali anch'essi

corrispondenti a un’etica di realizzazione allineata ai principi di rispetto per la natura, ma **anche l’aspetto economico e sociale,** spesso tralasciato ma fondamentale per la crescita complessiva del territorio. Grani antichi, mulini in pietra, forni a legna sono il luogo in cui prenderà forma il pane biologico, ma anche l’orto e i suoi prodotti stagionali che raggiungono ristoranti gourmet e cucine stellate delle adiacenti città metropolitane.

L’enoturismo sostenibile guarda anche ai **materiali da costruzione utilizzati nelle aziende agricole e nella tenuta**, nella cantina, nella sala degustazione, nella struttura ricettiva nel suo complesso. Il che significa includere elementi di eco-edilizia: vernici biologiche, isolamento naturale, un ecologico cartongesso e soluzioni di riscaldamento a basso impatto. Prodotti ecologici per la pulizia, imballaggi compostabili, e perché no, anche il bucato steso al sole. Rispetto e risparmio esattamente come per l’elettricità, meglio se ottenuta da fonti rinnovabile.

Enoturismo sostenibile è educazione e comunicazione, il luogo idoneo soprattutto per la formazione scolastica. Perché produttori e viticoltori hanno l’opportunità ma anche la responsabilità di agire per educare all’ambiente. Le visite in cantina devono poter comunicare che cosa sia l’agricoltura biologica o biodinamica, **devono potere parlare di crisi climatica per trasferire i problemi, le ansie e le difficoltà del duro lavoro in vigna.**

L’enoturismo sostenibile è la scelta di mettere al centro di ogni decisione aziendale la sostenibilità ambientale; saper guardare non solo al prossimo semestre o all’anno, ma ai prossimi dieci anni o, come si raccontava nel libro “**The Good Ancestor**“, guardare avanti di almeno sette generazioni per mettere in campo gli obiettivi di oggi.