

Tommasi Wine Hospitality: il nuovo volto dell'enoturismo tra territorio e nuove generazioni

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Luglio 2026



L'accoglienza in cantina diventa un viaggio esperienziale per Tommasi Family Estates attraverso la divisione Tommasi Wine Hospitality. Il gruppo veneto punta su un modello di enoturismo sostenibile e inclusivo, affidando a team di giovani locali il racconto dei territori italiani. Dalla Valpolicella alla Puglia, l'obiettivo è creare connessioni autentiche con i nuovi consumatori, in particolare Millennials e Gen Z.

Il vino non si racconta più soltanto attraverso una degustazione. Oggi passa dall'esperienza, dall'incontro con

chi lo produce, dal paesaggio e dalle storie che ogni territorio custodisce. È da questa visione che nasce **Tommasi Wine Hospitality**, la divisione dedicata all'accoglienza di **Tommasi Family Estates**, che interpreta l'enoturismo come uno strumento capace di valorizzare il patrimonio vitivinicolo italiano attraverso esperienze autentiche e coinvolgenti. Un modello che, proprio grazie al suo linguaggio contemporaneo, rappresenta anche **un'opportunità per avvicinare le nuove generazioni a una conoscenza più consapevole della cultura del vino.**

Millennials e Gen Z ricercano autenticità, esperienze da condividere e momenti capaci di creare connessioni autentiche con i luoghi. Per rispondere a queste nuove esigenze, **la visita in cantina si trasforma in un viaggio** che mette al centro il territorio, le persone e uno stile di vita fatto di convivialità, qualità e scoperta.

Una strategia che rappresenta oggi un asset sempre più importante per il Gruppo Tommasi: ogni anno le sue tenute accolgono circa **12.000 visitatori** e le attività legate all'ospitalità contribuiscono già per il **4,5% del fatturato complessivo**, confermando il ruolo strategico dell'enoturismo nella valorizzazione del brand e dei territori.

“L'enoturismo rappresenta oggi uno degli asset strategici più importanti per la nostra famiglia” afferma **Pierangelo Tommasi**, “ed è il modo più efficace per far entrare in relazione vino e persone; gli “enoappassionati”, ma più in generale i visitatori non cercano più soltanto un prodotto, ma un'esperienza e un legame con chi quel vino lo produce”.

Una nuova generazione di ambasciatori del vino

Un modello che interpreta l'enoturismo anche come **leva di sostenibilità sociale**: opportunità professionali per le nuove generazioni, valorizzazione delle competenze locali,

formazione di autentici ambasciatori del territorio, capaci di raccontare il vino con uno sguardo contemporaneo e vicino ai nuovi consumatori. Questo approccio si riflette anche nelle persone che ogni giorno accolgono gli ospiti nelle diverse tenute: **team under 30, appassionato, formato e assunto direttamente** nei territori in cui sorgono le cantine. In questo caso specifico, **la cantina diventa un luogo di cultura dal forte valore sociale**, dove sono i ragazzi del posto a parlare di vino ai propri coetanei: una scelta che nelle proposte della famiglia Tommasi trova uno sviluppo preciso e coerente.

Sono sempre di più, oggi, i percorsi di professionalizzazione dedicati all'ospitalità, ma **resta centrale la formazione sul campo, quella che nasce in cantina, a diretto contatto con l'ospite**. Tommasi Family Estates ha scelto proprio questa strada, puntando su giovani professionisti dell'accoglienza legati al territorio, capaci di dialogare con i propri coetanei con un linguaggio fedele al racconto della cantina e allo stesso tempo aperto a quell'obiettivo esperienziale che, tra loro, è già naturale e condiviso.

È quasi un ritorno al passato, a quando il lavoro nelle cantine era strettamente legato alle persone del territorio: chi coltivava la vigna e chi lavorava in cantina viveva a pochi passi da lì, in un rapporto diretto tra terra e comunità, una sorta di filiera a km 0, dove erano le famiglie agricole stesse a tenere insieme il tessuto sociale del territorio. Un legame che, per Tommasi Family Estates, resta tutt'altro che casuale: pur essendo oggi una realtà presente in più territori, è prima di tutto ancora una famiglia, e come tale continua a intrecciare il proprio destino con quello delle persone e dei luoghi in cui opera. Oggi questa stessa logica si ritrova nell'accoglienza, diventata un tassello sempre più centrale per le aziende vinicole: non basta più aprire le porte della cantina, ma serve un'attenzione autentica alle esigenze del visitatore, capace di declinarsi

in formati diversi, esperienze su misura e cura di ogni momento della sua permanenza nel territorio.

Un viaggio nell'Italia del vino firmato Tommasi Family Estates

Una filosofia che trova una delle sue espressioni più rappresentative nella **Valpolicella Classica**, cuore storico della famiglia Tommasi, dove la Welcome Area accompagna gli ospiti in un percorso immersivo che parte dal **Lugana Le Fornaci** e arriva fino all'**Amarone della Valpolicella Classico**, attraversando la storica bottaia che custodisce **Magnifica**, la botte detentrica del Guinness World Record e considerata la più grande botte di affinamento in legno al mondo, con una capacità di 333 ettolitri. Durante tutta l'estate, inoltre, ogni domenica fino a settembre l'appuntamento è con **Tommasi Sparkling Sunday**, un format che unisce la visita ai vigneti e alla cantina con un aperitivo frizzante pensato per vivere il vino in un'atmosfera rilassata e contemporanea. L'offerta si completa con **Aperi-Wine 360 Amarone Edition**, in programma ogni venerdì e sabato, e con le esperienze **Wine & Spa** in collaborazione con **Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA**, che combinano degustazione, benessere e ospitalità, trasformando la cantina in un luogo di incontro dove la qualità dell'esperienza diventa importante quanto quella del calice.

A **Casisano**, nel cuore di **Montalcino**, il Brunello viene raccontato attraverso un'esperienza immersiva tra i vigneti della Val d'Orcia. Oltre alle visite guidate e alle degustazioni, la tenuta propone il celebre **Picnic Experience**, che dopo la visita alla cantina invita gli ospiti a rilassarsi tra i filari con una coperta, una bottiglia di vino e una selezione di prodotti tipici toscani. Un'esperienza che celebra il piacere del tempo lento e della convivialità e che offre anche la possibilità di scegliere un libro dalla biblioteca della tenuta, per vivere il paesaggio con uno

sguardo ancora più autentico. Per chi desidera approfondire la conoscenza del Brunello, **Sfumature di Montalcino** accompagna invece gli ospiti in un percorso sensoriale che dal vigneto conduce alla botte e infine al calice, raccontando le diverse espressioni di questo territorio attraverso una degustazione guidata di Rosso di Montalcino, Brunello e Brunello Riserva. Completano l'offerta **Montalcino in Verticale** e la **Tommasi Family Experience**, dedicate a chi desidera conoscere più a fondo una delle denominazioni più iconiche d'Italia.

Nel **Collio**, la tenuta **Marco Felluga e Russiz Superiore** invita a scoprire uno dei territori più vocati ai grandi vini bianchi italiani attraverso passeggiate nei vigneti, visite alla **storica Barricaia degli Orzoni** e degustazioni che raccontano l'identità del territorio. Il soggiorno presso il **Relais Russiz Superiore** completa un'esperienza che privilegia il contatto con la natura, il ritmo lento e la scoperta del paesaggio, elementi sempre più ricercati dalle nuove generazioni.

In **Basilicata**, **Paternoster** interpreta una dimensione ancora più **vibrante** dell'enoturismo attraverso esperienze che conducono alla scoperta del **Vulture**, il vulcano spento che ha dato origine a uno dei territori più affascinanti del vino italiano. Percorsi come **I Love Vulture** e **Welcome in Paternoster** accompagnano gli ospiti tra i vigneti, la cantina e la suggestiva **Cantina del Barone Rotondo**, ricavata da un'antica nevia, raccontando la storia della famiglia Paternoster e dell'Aglianico del Vulture attraverso degustazioni guidate accompagnate da prodotti tipici locali. Un viaggio immersivo che permette di conoscere da vicino un territorio ancora poco esplorato dal grande pubblico ma sempre più apprezzato dagli appassionati alla ricerca di esperienze autentiche e di una nuova interpretazione del vino italiano.

In Puglia, **Masseria Surani** racconta l'anima più mediterranea dell'accoglienza Tommasi attraverso le realtà di Tenuta Eméra e Cantina Moros.

Tra i vigneti del Salento, **Tenuta Eméra** fa scoprire vitigni simbolo come Primitivo e Negroamaro attraverso visite e degustazioni, mentre gli aperitivi al tramonto, tra calici di vino, prodotti locali e atmosfera salentina, regalano un modo immediato di entrare in connessione con il territorio. A Guagnano, invece, è **Cantina Moros** a completare il percorso, con un progetto di cantina-museo dedicata al **Salice Salentino** che ospita esposizioni temporanee, trasformando la degustazione in un'esperienza culturale nel cuore dell'identità salentina.

Lo sviluppo di Tommasi Wine Hospitality continuerà nei prossimi anni con nuove aperture dedicate all'accoglienza: Ammura, sull'Etna, Tenuta di Caseo in Oltrepò Pavese e il progetto Le Fornaci sul Lago di Garda confermano la volontà del gruppo di consolidare un modello di enoturismo che integra produzione vitivinicola, turismo esperienziale e valorizzazione del territorio.

Oggi, alla **quarta generazione**, Tommasi Family Estates continua a evolvere il proprio modello di ospitalità, mantenendo intatti i valori di un'azienda che, prima di tutto, è **una famiglia**. Una visione che coniuga oltre 120 anni di tradizione vitivinicola con nuove forme di accoglienza e che conferma l'enoturismo come uno dei pilastri della crescita del gruppo e uno strumento sempre più efficace per dialogare con le nuove generazioni.

Punti chiave

1. **L'enoturismo esperienziale guida la strategia del gruppo incidendo per il 4,5% sul fatturato complessivo annuo.**
2. **I giovani ambasciatori del territorio accolgono i coetanei grazie a team under 30 assunti a livello locale.**

3. **Il percorso immersivo spazia tra le tenute italiane** abbracciando Valpolicella, Toscana, Collio, Basilicata e Puglia.
4. **Le nuove aperture in Sicilia, Oltrepò Pavese e sul Garda** consolideranno presto questo modello di accoglienza integrata.