

Oltre il vino c'è di più: le esperienze in cantina più apprezzate secondo Divinea

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Luglio 2024



Ogni esperienza offre qualcosa di unico, garantendo momenti indimenticabili per gli appassionati del vino e soddisfacendo le aspettative di un pubblico trasversale per età e gusti: dalle generazioni Z e Millennials, dai Wine lover più esperti al visitatore di prossimità, fino al turista internazionale. Quali dunque le esperienze più apprezzate da questi target di riferimento? **Divinea** – impresa tecnologica specializzata in prodotti e servizi digitali per le aziende vitivinicole – non ha dubbi: **oltre il vino c'è di più ovvero degustare non basta**. Il turista che va per cantine vuole vivere quella che gli esperti di marketing chiamano appunto “experience”, il fare qualcosa e possibilmente in armonia con il territorio circostante. Infatti, il filo conduttore della top-ten delle

prenotazioni in vigna è un perfetto connubio tra valorizzazione del territorio e del patrimonio culturale, produzione di qualità e capacità di intercettare e dialogare con un pubblico specifico.

Le preferite – tra quelle selezionate sul portale Divinea, analizzando i siti delle oltre 350 cantine che utilizzano il loro software Wine Suite – vedono al primo posto il pranzo con degustazione tra i vigneti di **Poggio Amorelli nel Chianti Classico** che offre una magnifica esperienza di assaggio vini con un pranzo all'aperto, immersi nella bellezza del paesaggio toscano. Una proposta che intercetta perfettamente la domanda di un pubblico in prevalenza internazionale con un'esperienza enogastronomica tipica.

Al secondo posto, con uno spostamento di latitudine verso Sud c'è **Vini etnei e Light Lunch da Gambino Vini: siamo sulle pendici dell'Etna, per un** affascinante tour enogastronomico alla scoperta dei vitigni siciliani e quelli dell'Etna, con vista panoramica sulla costa ionica. Un mix perfetto di valorizzazione delle eccellenze: vino, cibo e territorio.

La medaglia di bronzo va al **Tasting e Light Lunch al Castello Tricerchi: un'esperienza dal gusto toscano. Siamo a Montalcino un nome, un brand:** l'esperienza comprende una degustazione di tre vini e piatti locali, guidati da un professionista nella magica atmosfera del castello. Ricchezza storica e culturale del luogo e qualità dei vini sono un binomio affascinante soprattutto per i visitatori dall'estero!

Dalla Toscana si sale in Piemonte, l'esperienza è affascinante sin dal titolo: **Le Cattedrali Sotterranee di Bosca e i vini Asti DOCG.** Si viaggia alla scoperta dei segreti delle Cattedrali Sotterranee di Bosca, dove riposa il Metodo Classico. Il tour multimediale offre un'esperienza unica con luci, colori, suoni e arte, un calice suggella la visita (su richiesta degustazioni più approfondite). Storia, architettura

e mistero, una ricetta che piace trasversalmente.

A metà classifica si va alla scoperta delle Langhe con **Langhe Overview con l'Astemia Pentita**. Qui si approccia una realtà dalla filosofia di produzione in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione con un'anima ribelle e visionaria, sin dal nome! Cosa piace? Il percorso visivo e degustativo in grado di raccontare il territorio in modo moderno e artistico. Molto apprezzato dal pubblico nazionale.

In Emilia vincono i **Calici al tramonto di Marchesi di Ravarino**. Siamo a Modena e l'offerta non può certo prescindere da una proposta culinaria: qui vince l'Apericena tra i "monti" di Ravarino perfetta per la bella stagione. Una serata suggestiva e rilassante tra i filari illuminati per degustare i loro vini ancestrali e taglieri locali. Ovviamente è la preferita dai più giovani!

Nella top 10, conquista la settima piazza, "**Chic Nic**" a **San Gimignano ovvero un picnic in vigna da Pietraserena Arrigoni**. Siamo nel cuore della Toscana a San Gimignano: i prodotti tipici locali sposano i vini della cantina, lo sguardo rivolto ai vigneti. Gusto e relax vanno a braccetto e ovviamente piace ai giovani d'oltreconfine

Cantina Zaccagnini proporne invece Artisti In Vigna nel cuore dell'Abruzzo. Una realtà dallo stile giovane e creativo ospita un evento serale rivolto a tutti, dove la degustazione di 3 vini viene animata da street artist, street food e giochi per bambini. Una proposta family friendly che piace agli italiani (100% delle prenotazioni)

In Salento (Puglia) cibo e vino viaggiano insieme: **Rubino Wine Party: serata salentina in cantina firmata Tenute Rubino**. Il mood è all'insegna del divertimento. Tra bianchi, rosati e rossi e deliziose proposte di cibo locale, si dipana un evento vibrante e coinvolgente perfetto per gli amanti del vino e della buona compagnia. È un momento di convivialità che piace

al pubblico locale e attira un turismo di prossimità.

Chiude la carrellata **l'AgriCena nelle Cinque Terre in Cantina Capellini**, una crasi semantica che racconta un'esperienza serale immersa nel panorama mozzafiato della costa ligure. Eccellenza gastronomica, la bellezza naturale delle Cinque Terre con l'eccellenza enogastronomica, rendendola indimenticabile. Il punto di forza: il luogo suggestivo con i vigneti a terrazza sul mare, una tradizione unica in tutto il mondo.

Cosa dunque ha portato al successo queste dieci esperienze? Le cantine che le hanno promosse sono state in grado di dare vita a esperienze uniche, trasformando una semplice visita in un viaggio sensoriale e culturale. In un panorama enoturistico in continua evoluzione, queste esperienze rappresentano il futuro del settore, dove il vino diventa il fil rouge di un racconto che abbraccia la cultura, la storia e la bellezza dei territori italiani.

1° Esperienza

Titolo: [Pranzo e degustazione tra i vigneti di Poggio Amorelli](#)

Nome Cantina: Poggio Amorelli

Dove: Toscana, Chianti Classico

Descrizione: Poggio Amorelli offre la possibilità di abbinare la degustazione a un pranzo completo con piatti tipici toscani preparati con prodotti di alta qualità. L'esperienza viene arricchita dalla visita guidata che attraversa la cantina di fermentazione, la barricaia per l'invecchiamento e la cantina privata per l'affinamento in bottiglia Nelle stagioni più calde è possibile pranzare sulla terrazza panoramica con vista sul paesaggio toscano.

Punti di forza: Una proposta che intercetta perfettamente la

domanda di un pubblico in prevalenza internazionale con un'esperienza enogastronomica tipica.

Costo: €70 a persona

Durata: 2h

2° Esperienza

Titolo: Vini etnei e Light Lunch da Gambino Vini

Nome Cantina: Gambino Vini

Dove: Sicilia, Etna

Descrizione: Un affascinante tour enogastronomico per scoprire i vitigni siciliani e quelli dell'Etna, arricchito dai prodotti tipici locali e dalla vista panoramica sulla costa ionica. Il tour si conclude con una visita alla cantina per un'esperienza completa e autentica.

Punti di forza: Una combinazione perfetta tra una proposta enogastronomica locale e un territorio di grande interesse turistico nazionale e internazionale.

Costo: €42 a persona

Durata: 2h

3° Esperienza

Titolo: Tasting e Light Lunch al Castello Tricerchi: un'esperienza dal gusto toscano

Nome Cantina: Castello Tricerchi

Dove: Toscana, Montalcino

Descrizione: Il tour offre una visita approfondita alla scoperta della storia del Castello Tricerchi, dei suoi vigneti e delle cantine storiche. L'esperienza comprende una

degustazione di tre vini e piatti locali, guidati da un professionista che vi accoglierà nella magica atmosfera del castello per un'esperienza unica.

Punti di forza: L'esperienza combina la ricchezza storica e culturale del luogo con la qualità dei vini, creando un'atmosfera tipicamente toscana che ha affascinato molti visitatori internazionali.

Costo: €60 a persona

Durata: 2h

4° Esperienza

Titolo: [Le Cattedrali Sotterranee di Bosca e i vini Asti DOCG](#)

Nome Cantina: Bosca

Dove: Piemonte, Asti

Descrizione: L'esperienza mostra i segreti delle Cattedrali Sotterranee di Bosca, dove riposa il Metodo Classico. Il tour multimediale offre un'esperienza unica con luci, colori, suoni e arte. Un assaggio conclude la visita, con opzione per una degustazione più approfondita su richiesta.

Punti di forza: La combinazione di storia, architettura affascinante e degustazione ha reso questa visita un momento indimenticabile per tutti i partecipanti. Un'esperienza unica che per sua natura convince un pubblico eterogeneo per età e per interessi.

Costo: €20 a persona

Durata: 45 min

5° Esperienza

Titolo: Langhe Overview con l'Astemia Pentita

Nome Cantina: L'Astemia Pentita

Dove: Piemonte, Barolo

Descrizione: Con l'esperienza Langa Overview è possibile scoprire i vitigni classici delle Langhe all'interno di una realtà che incarna una filosofia di produzione in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione con un'anima ribelle e visionaria. Al termine della visita in cantina, una degustazione guidata porterà a conoscere vini come: Charley VSQ Spumante Metodo Classico, Langhe DOC Nascetta, Langhe DOC Nebbiolo e Barolo DOCG.

Punti di forza: L'esperienza offre un percorso visivo e degustativo apprezzato per la capacità di raccontare il territorio in modo moderno e artistico. Questo particolare connubio di tradizione e innovazione ha fin da subito conquistato il più esigente pubblico nazionale.

Costo: €40 a persona

Durata: 1h 30min

6° Esperienza

Titolo: Calici al tramonto nella terra del Lambrusco di Marchesi di Ravarino

Nome Cantina: Marchesi di Ravarino

Dove: Emilia-Romagna, provincia di Modena

Descrizione: Apericena tra i "monti" di Ravarino, un'esperienza da vivere in primavera e estate. Una serata suggestiva e rilassante tra i filari illuminati per degustare i loro vini ancestrali e taglieri locali.

Punti di forza: L'evento ha intercettato a pieno le aspettative dei giovanissimi. Oltre il 70% sotto i 35 anni.

Costo: €25

Durata evento: dalle ore 17 a mezzanotte

7° Esperienza

Titolo: [“Chic Nic” a San Gimignano: un picnic in vigna da Pietraserena Arrigoni](#)

Nome Cantina: Pietraserena Arrigoni

Dove: Toscana, San Gimignano

Descrizione: Con prodotti locali e vini della cantina, immersi nel panorama unico dei vigneti di San Gimignano, questa storica cantina combina enogastronomia e bellezza paesaggistica. L'esperienza comprende un tour guidato di vigneti e cantina seguito da un cestino con pizza, paté di olive, focaccia, formaggi, salumi, frutta e dolce del giorno. Inclusi acqua, vino (a scelta tra Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G., Toscana Rosato I.G.T. o Chianti Colli Senesi D.O.C.G.), posate, calici e coperta.

Punti di forza: Un'esperienza in vigna rilassante e gustosa che ha ottenuto grande successo, convincendo facilmente il pubblico dei giovani viaggiatori internazionali

Costo: €40 a persona

Durata: Le visite guidate di vigneti e cantina iniziano alle 10:30 e alle 15:00 con riconsegna cesto entro le 18.

8° Esperienza

Titolo: Artisti In Vigna | Esplora l'arte nel cuore dell'Abruzzo: benvenuti da Cantina Zaccagnini

Nome Cantina: Cantina Zaccagnini

Dove: Abruzzo, provincia di Pescara

Descrizione: Una realtà dallo stile giovane e creativo ospita un evento serale nel cuore dell'Abruzzo rivolto a tutti, dove la degustazione di 3 vini viene animata da street artist, street food e giochi per bambini.

Punti di forza: Un super evento aperto anche alle famiglie che attira a sé un pubblico 100% italiano.

Costo: €15 a persona

Durata evento: dalle 18 alle 23

9° Esperienza

Titolo: [Rubino Wine Party: serata salentina in cantina firmata Tenute Rubino](#)

Nome Cantina: Tenute Rubino

Dove: Puglia, Salento

Descrizione: Una serata all'insegna del divertimento e del buon vino. Tra bianchi, rosati e rossi, gli ospiti hanno potuto degustare l'alta qualità dei vini di Tenute Rubino in accompagnamento a deliziose proposte di cibo locale. Un evento vibrante e coinvolgente perfetto per gli amanti del vino e della buona compagnia.

Punti di forza: Un evento atteso nel territorio che ha riunito in un momento di convivialità il pubblico locale e il turismo di prossimità.

Costo: €40 a persona

Durata evento: dalle 21 all'una

10° Esperienza

Titolo: AgriCena nelle Cinque Terre in Cantina Capellini

Nome Cantina: Cantina Capellini

Dove: Liguria, Cinque Terre

Descrizione: Un'esperienza serale immersa nel panorama mozzafiato della costa ligure. Con prodotti della tradizione locale e 3 vini in degustazione, questa esperienza combina la bellezza naturale delle Cinque Terre con l'eccellenza enogastronomica, rendendola indimenticabile.

Punti di forza: Una location suggestiva dei terrazzamenti dei vigneti che si affacciano sul mare, una tradizione vinicola unica in tutto il mondo e la visione di una piccola realtà produttrice sono stati il connubio vincente per attirare un gran numero di visitatori con l'arrivo della bella stagione.

Costo: €35 a persona

Durata: 2h