

## **Cos'è l'enoturismo?**

L'enoturismo (o turismo del vino) è un'esperienza in cui la degustazione delle produzioni vinicole locali si abbina alla visita dei luoghi e dei territori di produzione, alla conoscenza della cultura, delle tradizioni e della gente che qui vive.

Se in passato l'enoturismo era considerato un segmento di nicchia, **oggi è divenuto una attrattiva per un pubblico diversificato**, composto da esperti e professionisti, da semplici appassionati e curiosi. Attorno al vino sono nate nuove e più qualificanti esperienze: **non solo degustazioni, visite ed eventi**, ma attività outdoor tra i vigneti, esperienze di vendemmia turistica, alberghi tematici, solo per citarne alcune. Esperienze che sanno soddisfare una platea di turisti ampia e con esigenze differenti.

## **Quali sono le nuove tendenze dell'enoturismo?**

La scoperta e la degustazione delle produzioni vinicole locali rimanga centrale, non è più l'unico elemento ricercato dal turista. Il valore culturale che il vino possiede, rappresentato da un *mix* unico tra prodotto, *terroir* e persone, affascina ed attrae sempre più.

L'enoturismo è oggi visto come un'opportunità di arricchimento culturale, di entrare in contatto con l'identità, le tradizioni e la cultura – anche enologica – del luogo visitato. Non solo aziende più rinomate, la scelta spesso ricade su piccole realtà familiari e anche luoghi di produzione che abbinano il vino all'arte, alla musica, al design, alla storia.

Alla dimensione culturale si aggiunge quella del benessere. Il turista vuole poter trovare in cantina e sul territorio opportunità – quali corsi, workshop, trattamenti – per rigenerarsi, riprogrammare le proprie abitudini e adottare uno stile di vita più sano. Così come attività di benessere (massaggi, idromassaggi e SPA) nei vigneti. Il desiderio di vivere gli spazi aperti – strettamente connesso alla voglia di benessere – si traduce nella ricerca di trekking del vino, tour in bicicletta e/o in e-bike per scoprire e cantine e le altre bellezze del territorio.

Da ultimo, ma non meno rilevante, la sostenibilità, oggi sempre più un *driver* di scelta. Chi viaggia desidera partecipare ad esperienze che si connotano sia per un approccio *green* che per l'essere responsabili socialmente. Quest'ultimo aspetto della sostenibilità, meno attenzionato, è particolarmente apprezzato, e si traduce anche nel desiderio di vivere esperienze a stretto contatto con i produttori come la vendemmia turistica.

## **Quanto vale l'enoturismo in Italia?**

Il nostro Paese vanta produzioni vitivinicole di assoluto pregio rinomate a livello nazionale e internazionale. Ha un territorio estremamente vocato sotto il profilo enologico, il cui valore culturale è stato riconosciuto dall'UNESCO, che ha insignito "I Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato" e le "Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" del prestigioso riconoscimento di patrimoni dell'umanità.

Dal punto di vista turistico, questo patrimonio ha una grande attrattività per i turisti italiani e stranieri, crea valore aggiunto per le imprese e stimola la crescita economica e sociale dei territori interessati. Secondo il "Rapporto sul Turismo Enogastronomico 2023", più di 3 italiani su 10 ha visitato almeno una cantina nel corso dei viaggi più recenti così come ha partecipato ad un evento o festival del vino. Le degustazioni ed i tour sono state le esperienze a tema enogastronomico più prenotate sul portale Tripadvisor nel 2022, sia dai viaggiatori del Belpaese che da quelli stranieri, specialmente da oltreoceano (statunitensi e canadesi). La Toscana è stata la destinazione più prenotata (quasi 6 prenotazioni su 10 ha riguardato proposte enoturistiche in questa regione), seguita a distanza dal Veneto.

## **Come fare enoturismo in Italia?**

In Italia l'enoturismo è regolato dalle "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica" e dai relativi decreti attuativi regionali.

Le Linee Guida vanno anzitutto a definire quali attività rientrano in tale ambito, e che quindi possono essere svolte dalle aziende vitivinicole (Art. 1). Esse sono: visite guidate ai vigneti di pertinenza dell'azienda, alle cantine; visite ai luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, della storia e della pratica dell'attività vitivinicola ed enologico; iniziative di carattere didattico, culturale e ricreative svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti (compresi la vendemmia didattica, le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicola aziendali, anche in abbinamento ad alimenti).

Vengono inoltre stabiliti i requisiti generali anche di carattere igienico-sanitario e di sicurezza e così come le linee standard per gli operatori che svolgono attività enoturistiche (Art. 2). Queste possono essere così riassunte:

- l'apertura settimanale o anche stagionale di un minimo di 3 gg, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi;
- L'utilizzo di strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- L'affissione di un cartello all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza enoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;
- La predisposizione di un sito o pagina web aziendale e di materiale informativo sull'azienda e sui prodotti stampato in almeno 3 lingue, compreso l'italiano;
- L'indicazione della presenza dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze;
- La distribuzione di materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni con denominazione di origine sia, in ambito vitivinicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche e architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività enoturistica;
- La realizzazione o predisposizione di ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore enoturistico;
- La presenza di personale addetto dotato di competenza e formazione, anche sulla conoscenza delle caratteristiche del territorio, compreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda e i collaboratori esterni;
- Lo svolgimento dell'attività di degustazione del vino all'interno delle cantine con calici in vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto;
- Lo svolgimento delle attività di degustazione e commercializzazione con personale dotato di adeguate competenze e formazione, compreso il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda e i collaboratori esterni.