



RIPARTE L'ENOTURISMO: PIÙ PANORAMI E MENO BOTTI PER WINELOVERS

Posted on 28/05/2020 by Redazione Eolopress

L'accoglienza della cantine diventa sempre più green, più cantine aperte nei weekend ed in pausa pranzo, prevalentemente su prenotazione, per non perdere nessuna occasione di godere al meglio la vacanza da wine lover.

Sarà un'occasione per ripensare il modo di fare turismo del vino, più organizzato e meno last minute. Ma certamente non meno emozionante. L'emergenza Covid-19, secondo un'indagine condotta dal Movimento Turismo del vino in Italia, ha picchiato duro contro il turismo enogastronomico, ed in particolare con le cantine, che nell'87% dei casi si sono dichiarate molto danneggiate soprattutto in termini di vendita (91%) e di presenze dirette in cantina. Il settore enoturistico dunque, appare come uno dei più colpiti (84%), con gran parte delle cantine (77%) che ha già messo in conto di dover compiere enormi sforzi per rientrare in carreggiata.

Tuttavia ripartire è possibile, con qualche novità che potrebbe portare ad una rivalorizzazione di aspetti fino ad oggi ritenuti secondari. **Donatella Cinelli Colombini**, ideatrice della giornata *Cantine aperte* e del *Movimento del Turismo del vino*, per riportare il sole sul settore, ha in mente una ricetta ben precisa: *"Più sport all'aria aperta – sostiene - più panorami e meno botti nella wine hospitality al tempo del covid. I wine lovers si dovranno abituare a prenotare la visita nelle aziende di produzione ma, probabilmente, ne troveranno molte di più aperte nel week end e all'ora di pranzo"*.



La proposta di un turismo alterativo e diretto a luoghi verdi, poco affollati, dove praticare sport all'aria aperta dovrebbe anzi essere il nocciolo di un'alleanza fra istituzioni e imprese, capace di innescare la ripartenza dei viaggi in Italia. La trasformazione dell'offerta turistica enogastronomica, che ha nelle cantine la sua punta di diamante, nel locomotore della ripresa dei viaggi degli italiani è un'impresa difficile ma non impossibile.

Fino a poco tempo fa, le denominazioni TOP avevano un'attenzione soprattutto da parte di turisti provenienti dall'estero; oggi diventa necessario riorganizzare completamente e velocemente i sistemi di prevenzione, i percorsi di visita, gli assaggi ed i punti vendita. Dovrà essere garantita l'apertura nei giorni festivi e in coincidenza con il pranzo, rinunciando all'orario "impiegatizio" che ha finora caratterizzato l'apertura delle cantine.

"Un grosso sforzo organizzativo e economico – sottolinea Donatella Cinelli Colombini – che potrebbe, con il sostegno istituzionale, calamitare visitatori al punto da rianimare l'economia dei territori interni del nostro Paese. Allo scopo quindi, servirà un impegno concreto da parte dell'ente pubblico, al quale viene demandato di mettere in campo la comunicazione sulle radio e televisioni pubbliche, oltre ad una riorganizzazione del sito Italia.it ed il raggiungimento di accordi con i grandi players del turismo on line come Expedia, Google, TripAdvisor, affinché promuovano l'enogastronomia come attrattiva di viaggio".

Ma cosa troveranno i winelovers nelle aziende del vino in questo scenario post Covid, è tutto in divenire. Donatella Cinelli Colombini, enuncia i principali elementi che dovranno caratterizzare questa fase, premettendo che – almeno per un periodo - la visita fra botti e tini sarà pressoché impossibile: *"È dovere dei titolari salvaguardare la salute di visitatori e dipendenti, quindi le aree per il turismo e la produzione enologica dovranno essere rigorosamente separate. Questo anche perché l'igienizzazione delle cantine è difficile senza usare il cloro che attaccherebbe al vino il pestilenziale odore di tappo".* Gli ambienti sotterranei o raffreddati con impianti a ricircolo d'aria, devono essere riservati solo al sonno del vino.