V.G magazine
gustareviaggiareconoscere

Va dove ti porta il vino

By Redazione on novembre 13, 2013

Da viaggiatore gourmet ad assaggiatore competente. Nasce l'enoturista, il nuovo pioniere del gusto che fa girare miliardi di euro

di Silvana Delfuoco

Dal "mare color del vino" dei poemi omerici al *nunc est bibendum* di oraziana memoria: anche per i nostri aviti padri il "nettare degli dei" era l'indispensabile riferimento con cui sottolineare i momenti di festa. Impossibile pensare che anche loro, quando erano in viaggio di lavoro o di piacere, non andassero alla ricerca di qualche buona cantina in cui concludere degnamente una giornata di vacanza. *Nihil sub sole novi* quindi, tanto per rimanere sul classico! In realtà, però, è soltanto dopo la metà del XIX secolo che il mondo vitivinicolo diventa una specifica attrattiva turistica come oggi la intendiamo. Dopo cioè che i cambiamenti della società hanno determinato la crescita di una nuova classe media, interessata alla ricerca dei prodotti, e dei vini, di qualità, in precedenza riservati quasi esclusivamente ai nobili. Un fenomeno che col tempo si è sempre più definito fino ad assumere anche un nome ben preciso: enoturismo.

Un'occasione da non perdere

La forza economica di questo fenomeno è tutt'altro che irrilevante: l'enoturismo oggi in Italia è in grado di generare, secondo gli ultimi dati 2013 del Censis, un giro d'affari sui 5 miliardi di euro e muovere dai 4 ai 6 milioni di turisti in giro per lo Stivale. E, come il turismo enogastronomico, diventa sempre più internazionale. Ci sarebbe di che rallegrarsi e mettersi a sognare in grande, e soprattutto da rimboccarsi subito le maniche, visto che il lavoro da fare è ancora piuttosto impegnativo. Tra i turisti sono infatti gli stranieri in particolare quelli disposti a spendere di più. Lo dicono i dati delle aziende vitivinicole aderenti al Movimento Turismo del Vino: su un budget medio di 50/100 euro tra cantina e visita, il turista straniero è nel 65% dei casi molto più propenso a spendere per portare a casa i prodotti del territorio che ha visitato. Di questo deve quindi tener conto il comparto dell'offerta enoturistica, adeguando e arricchendo opportunamente le proprie competenze, ma anche i nostri governanti dovrebbero sentirsi chiamati in causa, non fosse altro che per un'attività di globale coordinamento. Nell'attesa di futuri eventi, che tutti ci auguriamo ormai prossimi, in quali direzioni muoversi da parte degli operatori del settore? Un utile aiuto può venire a tutti dalla consultazione del portale web del Movimento Turismo del Vino, che annovera tra i suoi associati circa mille cantine, dalle storiche alle ultime nate, ma tutte con un comune denominatore: la cultura dell'accoglienza enoturistica. Ai turisti del vino infatti il Movimento vuole sia far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti sia offrire un esempio di come si possa fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia ambientale e dell'agricoltura di qualità.

Itinerari emergenti

E se sono tanti gli eventi promossi dal Movimento Turismo del Vino da maggio a dicembre, da Cantine aperte a Natale in cantina, è ormai sempre più diffusa la tendenza ad accogliere i turisti tutto l'anno, incoraggiando attività che al vino abbinano la promozione del territorio attraverso la proposta di numerosi itinerari enoturistici. Quali allora le opportunità per il turista-fai-da-te, che preferisce costruire da solo il suo viaggio e andare alla scoperta di percorsi magari meno scontati? Tra i territori emergenti ci sono sicuramente i monti boscosi e le colline verdeggianti dell'Irpinia, terra di grandi vini tra cui tre Docg – Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi – e di pregiati prodotti di nicchia, come il tartufo nero di Bagnoli Irpino. Un anello ideale, che parte e finisce ad Avellino, prevede, oltre alla visita ad accoglienti cantine, diverse tappe suggestive. A partire proprio dalla salita a Montevergine, ai cui piedi sorge la città, dove, nel santuario benedettino del XII secolo, è custodita l'immagine della Madonna Nera; per proseguire per Montefusco, dove ancora si conservano i segreti dell'antica arte del tombolo; per terminare a Tufo con la visita alle miniere di zolfo, imponente complesso di archeologia industriale risalente a metà Ottocento. Ma anche realtà già più battute dal turismo, come la Penisola Salentina o il Friuli, possono riservare ancora qualche sorpresa a chi abbia voglia di approfondire la ricerca. Come la visita a San Severo, in provincia di Foggia, terra dei rossi Montepulciano, Sangiovese e Nero di Troia. I cunicoli carsici nascosti nel sottosuolo della cittadina hanno a lungo rappresentato il luogo ideale in cui allestire piccole cantine artigianali. Fenomeni naturali non troppo dissimili a quelli dell'altipiano del Carso, a due passi dalle dolci, e ancora poco note, colline del Collio goriziano, perfette per rilassanti vacanze nel verde, dove gustare grandissimi bianchi come Pinot, Tocai friulano e Sauvignon. E anche le zone vinicole più gettonate, come la Toscana o il Piemonte, non sono poi così scontate come si potrebbe credere.