

Enoturismo. Crollo delle visite legate ai tour organizzati

Sul vino l'incognita stranieri

Giorgio dell'Orefice

A piccoli passi. L'enoturismo dopo mesi di blocco totale sta ripartendo, e lo sta facendo grazie soprattutto ai visitatori italiani visto che gli arrivi dall'estero sono un'eccezione. Lo sta facendo nonostante i tanti dubbi irrisolti, in primo luogo - e in linea con le altre attività produttive - quelli legati alle responsabilità degli imprenditori nel caso di contagio di un dipendente, dubbi non fugati neanche dalle ultime circolari Inail.

E proprio per ridurre al massimo i profili di rischio e far ripartire un settore che in Italia conta 25mila aziende, 30mila dipendenti stagionali, e un giro d'affari stimato tra i 2 e i 2,5 miliardi di euro per le sole vendite dirette in cantina che stanno fioccano i vademecum messi a punto da organizzazioni della filiera vitivinicola per ripartire in sicurezza. L'ultimo in ordine di tempo è quello appena varato da Unione italiana vini e Movimento Turismo del vino. Si chiama "L'enoturismo ai tempi del Covid-19" e non è solo una raccolta di linee guida ma un servizio completo di assistenza per l'accoglienza in cantina. Un documento organico che raccoglie tutte le raccomandazioni utili per ricevere gli enoturisti, integrato da un servizio personalizzato dedicato alle imprese. Nel vademecum sono stati individuati 38 punti di intervento: da quelli più ge-

nerali e richiesti a qualsiasi attività ricettiva (come la pulizia e i Dpi), ai "principali o primari" che caratterizzano il settore (come le visite guidate o degustazioni, ma anche lavaggio delle stoviglie) fino agli ambiti "secondari o complementari" come il noleggio biciclette o la gestione di una piscina. «L'applicazione del protocollo in azienda - ha spiegato il segretario dell'Unione italiana vini, Paolo Castelletti - viene poi valutata dai consulenti dell'Uiv prima in remoto e poi con visite in azienda. Mettere in pratica i nostri suggerimenti

Varato un protocollo di sicurezza per garantire le visite in cantina Allo studio esperienze con assaggi all'aperto

permetterà all'imprenditore di operare in condizioni di sicurezza tenendosi al riparo dai rischi legali e infortunistici».

«Altri dubbi sono legati alle procedure di sanificazione - spiega Donatella Cinelli Colombini, promotrice della manifestazione Cantine aperte e presidente dell'Associazione Donne del Vino -. È infatti appurato che l'utilizzo del cloro in cantina favorisce l'insorgere della Tca, tetracloro anisolo, la molecola che conferisce al vino il sentore di tappo. Per cui è necessario

procedere alle operazioni di sanificazione con acqua ossigenata oppure alcol. Noi stiamo raccomandando di ridurre al minimo le visite in cantina e, approfittando della bella stagione, promuovere le degustazioni all'aria aperta sfruttando al massimo gli spazi nei vigneti. Bisogna accompagnare questa ripartenza con iniziative nuove - aggiunge -. Bene le manifestazioni consolidate come "Calici di stelle" 8, 9 e 10 agosto ma noi come Donne del Vino stiamo puntando forte sui camperisti. Un universo che in Italia conta 3 milioni di connazionali e una media di 2,6 milioni di stranieri. Proponiamo sconti per gli acquisti in cantina e la possibilità di effettuare una sosta di una notte in azienda».

La sensazione di molti è che l'enoturismo fatto soprattutto da italiani e ancora pochi stranieri stia favorendo soprattutto le aree del Nord con Lombardia e Piemonte in testa. «Stiamo riscontrando un buon interesse - spiega Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc e produttore in Franciacorta dove ha anche uno dei più frequentati musei del vino d'Italia -. Abbiamo ricevuto molti connazionali dalle città vicine e con una inaspettata e larga maggioranza di giovani. Quello che ancora manca all'appello sono gli stranieri che solidamente le agenzie di viaggio dopo la visita all'Arena di Verona portano anche in Franciacorta. Ma per quest'anno già è tanto essere ripartiti».

RIPRODUZIONE RISERVATA

