

L'enoturismo: profili normativi, situazione attuale e sviluppi futuri

written by Rivista di Agraria.org | 15 febbraio 2020
di Gennaro Pisciotta



Cantina Val delle Rose - Maremma

Inquadramento normativo

Con il termine **“enoturismo”** si intendono tutte le attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell’ambito delle cantine” (Cfr. l’articolo 1 - Comma 502 della legge 27 dicembre 2017, n. 205 “Bilancio di previsione dello Stato per l’anno finanziario 2018)

Dal punto di vista fiscale allo svolgimento dell’attività enoturistica si applica l’art. 5 - comma 1, legge n. 413 del 1991 che stabilisce che, per i soggetti titolari di reddito di impresa diversi dalle società di capitali ed enti commerciali residenti esercenti le attività agrituristiche, il reddito imponibile è determinato applicando all’ammontare dei ricavi conseguiti per suo tramite, al netto dell’IVA, un coefficiente di redditività del 25%. Quanto all’IVA, l’art. 5, comma 2 della medesima legge stabilisce che essa sia determinata riducendo l’imposta relativa alle operazioni imponibili in misura pari al 50% del suo ammontare, a titolo di detrazione forfettaria dell’imposta afferente agli acquisti e alle importazioni (Cfr. l’articolo 1 - Comma 503 della legge 27 dicembre 2017, n. 205 “Bilancio di previsione dello Stato per l’anno finanziario 2018 e bilancio previsionale 2018-2020”).

L’enoturismo è inquadrata tra le *attività agricole per connessione*, definite dal terzo comma dell’art.2135 del C.C. come quelle “dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall’allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l’utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell’azienda normalmente impiegate nell’attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità.”

Vengono in rilievo *la connessione oggettiva relativa all’attività svolta e la connessione soggettiva relativa alla persona dell’imprenditore*. Altro criterio è quello della *prevalenza*, ovvero che le attività connesse devono essere quantitativamente di utilizzo inferiore rispetto all’attività principale. *Tra le attività connesse per eccellenza si colloca l’attività enoturistica*, che per essere esercitata prevede la presentazione della S.C.I.A. (Segnalazione Certificata Inizio Attività) al comune di competenza ed in conformità alle linee guida del D.M. 12 marzo 2019.

L’attività enoturistica in concreto

L’enoturismo così come inteso e declinato all’art. 2 del Decreto 12 marzo 2019 rappresenta una risorsa ulteriore per tutto il settore vitivinicolo, oltre che una fonte sussumibile per nuove occupazioni nel settore primario e del turismo enogastronomico.

Il Decreto dispone che sono considerate attività enoturistiche, “tutte le attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) nelle cui aree si svolge l’attività, quali, a titolo esemplificativo:

- le visite guidate ai vigneti di pertinenza dell’azienda, alle cantine;
- le visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, della storia e della

pratica dell'attività vitivinicola ed enologica in genere;

- le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti, ivi compresa la vendemmia didattica;
- le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, da intendersi quali prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo nel rispetto delle discipline e delle condizioni igienico e dei requisiti igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente.

Gli operatori che svolgono attività enoturistiche debbono uniformarsi ai seguenti requisiti e standard minimi di servizio, stabiliti dalle linee guida del summenzionato decreto:

- 1) apertura settimanale o anche stagionale di un minimo di tre giorni, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi;
- 2) strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- 3) cartello da affiggere 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;
- 4) sito o pagina web aziendale;
- 5) indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze;
- 6) materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno tre lingue, compreso l'italiano;
- 7) esposizione e distribuzione del 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, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività enoturistica;
- 8) ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore enoturistico;
- 9) 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 ed i collaboratori esterni;
- 10) l'attività di degustazione del vino all'interno delle cantine deve essere effettuata con calici in vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto.

Infine è importante sottolineare che le degustazioni e la vendita diretta dei prodotti aziendali sia effettuato da parte di personale dotato di adeguate competenze e formazione, compreso tra:

- titolare dell'azienda o familiari coadiuvanti;
- dipendenti dell'azienda;
- collaboratori esterni.

A riguardo dell'attività di formazione del personale addetto alle attività enoturistiche le linee guida ministeriali stabiliscono che le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano possono promuovere autonomamente, o in collaborazione con le organizzazioni più rappresentative dei settori vitivinicolo e agroalimentare, e con gli enti preposti o abilitati, la formazione teorico-pratica per le aziende e per gli addetti, anche al fine di garantire il rispetto dei requisiti e degli standard minimi e di promuovere il miglioramento della qualità dei servizi offerti.

Il turismo del vino in Italia alla luce delle attuali normative

Il turismo del vino è in Italia un fenomeno recente; ancora nel 1993 le cantine aperte al pubblico erano solo una ventina. La rapida trasformazione delle cantine in destinazioni turistiche si deve principalmente all'attività del Movimento Turismo del Vino e all'evento Cantine aperte che ha convinto i produttori delle opportunità economiche dell'enoturismo ed ha diffuso la moda dell'escursionismo enologico. L'enoturismo è la seconda attrazione dei viaggiatori diretti in Italia, dopo l'arte, ma è il primo motivo di soddisfazione di chi è di ritorno dal nostro Paese; il 60 % dei viaggiatori stranieri torna a casa con una bottiglia di vino. L'agroalimentare è la prima voce di spesa dei turisti pari al 32% del giro d'affari collegato ai viaggi. I flussi enoturisticici sono consistenti, il Rapporto sul Turismo del Vino 2018 redatto dal Professor Giuseppe Festa per le Città del Vino stima 14 milioni gli enoturisti e un fatturato complessivo di 2,5 miliardi, visitatori che costituiscono il mercato più remunerativo delle cantine e la vendita diretta oscilla fra il 10 e il 18% del fatturato aziendale

È necessario infatti ricordare che i turisti acquistano anche visite e degustazioni a pagamento, pasti, lezioni di cucina e una gamma crescente di attività ricreative-culturali e persino di matrimoni. I turisti del vino possono essere riassunti in 4 tipologie:

- i "turisti del vino per caso" che arrivano in cantina senza un reale interesse,
- i turisti del vino classici, che sono il gruppo più numeroso,
- gli esperti,
- gli amanti del lusso.

Oltre ai clienti privati che arrivano nei distretti vitivinicoli con la loro auto, ci sono i gruppi in bus e soprattutto i piccoli gruppi in minivan, fenomeno crescente in corrispondenza con la diffusione delle società di incoming che commercializzano wine tours. In effetti quello che chiamiamo turismo del vino è in realtà un "escursionismo del vino", cioè una tipologia di viaggio che si conclude nell'arco di poche ore e non prevede il pernottamento. Le cantine aperte al pubblico sono oltre 20.000 in Italia ma quelle capaci di offrire una buona accoglienza sono poco più di un migliaio. All'inizio del fenomeno enoturistico le cantine preesistenti sono state adattate per i visitatori ma quelle di nuova concezione hanno spazi per degustazione, vendita e visita presenti nel progetto di costruzione. Fra le cantine aperte al pubblico possiamo distinguere almeno 5 tipologie:

- cantine storiche e monumentali,
- cantine funzionali,
- cantine capolavoro di architettura moderna,
- cantine familiari e boutique,
- cantine star dell'enologia.

Ciascuna tipologia ha possibilità di successo e un proprio target di clientela. Nei distretti viticoli l'offerta turistica integrata è coordinata da circa 170 "Strade del Vino" regolate dalla Legge 268 del 1999 che, sfortunatamente, è stata largamente disattesa per cui solo pochi di questi network territoriali generano sviluppo economico e difendono efficacemente l'identità locale, possiamo parlare di fenomeno di "anatra zoppa"

Il Decreto del M.I.P.A.F. - Ministero delle Politiche agricole Forestali e Alimentari di concerto con il Ministero dei Beni e delle attività Culturali e del Turismo Mibact e la Conferenza Stato Regioni ha stabilito, come già detto, gli standard di accoglienza, la formazione degli operatori, la cartellonistica stradale e la creazione di un osservatorio sull'enoturismo, che deve compiere rilevamenti periodici sul comparto orientando le azioni di sostegno economico, gli interventi normativi e la promozione attraverso la redazione di un piano strategico.

Il Disegno di Legge sul movimento del turismo del vino è stato fortemente rallentato dal dubbio che la sua approvazione riducesse il gettito fiscale, per dimostrare il contrario, cioè che avrebbe fatto emergere dal sommerso oppure trasformato in attività a reddito il 70% delle degustazioni o delle visite guidate che, fin ora, erano senza corrispettivi, ha avuto un ruolo chiave il Rapporto annuale sul turismo del vino che il Professor G. Festa, Direttore del Corso di Perfezionamento in Wine Business dell'Università di Salerno, redige ogni anno per



Conclusioni

Le principali conclusioni sono tratte dal XV° Rapporto Nazionale sul Turismo del Vino in Italia, a opera dell'Osservatorio Nazionale del Vino dell'Associazione Nazionale delle "Città del Vino" – Coordinamento Scientifico Prof. G. Festa Direttore del Corso di Perfezionamento in Wine Business dell'Università di Salerno

Il rapporto è diviso in due parti: generale (lato comuni) e speciale (lato aziende\cantine) ed ha evidenziato quanto segue:

- gli accessi enoturistici, tra escursioni e pernottamenti, in Italia sono almeno 14 milioni ed un volume di affare di 2,5 miliardi che rappresentano stime consolidate ed in crescita per il futuro, visto il "fiorire" delle tantissime iniziative a livello comunale e territoriale per meglio promuovere e migliorare l'offerta enoturistica;
- le aziende, dal sondaggio svolto, forniscono un'offerta consolidata nei servizi essenziali e accessori per l'enoturismo, ma segnalano alcuni ritardi da risolvere quali l'accessibilità di persone con diverse abilità a vigneti, cantine e degustazioni;
- gli enoturisti spendono in media circa 85 € se escursionisti senza pernottamento in loco e circa 160 € al giorno se turisti con pernottamento in loco, la Toscana è la regione italiana più attrattiva in questo campo con il 50% degli enoturisti rispondenti al sondaggio che la indicano come al top della graduatoria;
- gli enoturisti sono molto interessati al turismo dell'olio, infatti due rispondenti su tre si sono pronunciati in tal senso ed auspica una collaborazione tra Associazione Nazionale delle "Città del Vino" e le "Città dell'Olio", infatti con la legge n.160/2019 sono state estese all'oleoturismo le stesse disposizioni dell'enoturismo.

Bibliografia

- XV° Rapporto sul turismo del Vino in Italia – l'Associazione Città del vino – Coordinamento Scientifico del Professor G. Festa, Direttore del Corso di Perfezionamento e Aggiornamento Culturale in Wine Business dell'Università di Salerno
- Wine Tourism Profili Scientifici, Manageriali E Professionali – Professor G. Festa, Direttore del Corso di Perfezionamento e Aggiornamento Culturale in Wine Business dell'Università di Salerno – Lezione del 18\10\2019 – VIIIª Edizione Wine Business
- Legge n.268\1999 – Disciplina Strade del Vino
- Legge Finanziaria n.205\2017 art.1 commi da 502 a 505 inerenti l'enoturismo
- M. 19 marzo 2019 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo – Linee guida ed indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica
- Regione Lombardia – Decreto Dirigenziale Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi n.15153 del 22 ottobre 2019 – Approvazione dello schema di segnalazione certificata di inizio attività (S.C.I.A.) per l'esercizio dell'attività enoturistica ai sensi dell'art. 160 della l.r.31/08
- Regione Toscana – Legge Regionale 11 dicembre 2019, n.76 – "Disciplina delle attività di enoturismo. Modifiche alla l.r. n.30/2003
- Dallo yoga alla realtà virtuale come cambiano le visite in cantina – Intervista alla Professoressa Roberta Garibaldi, Esperta di Enogastronomia – articolo di Stefano Borrelli – Rivista trimestrale il Sommelier n.3\2019
- Pisciotta e M. Mazzella – Diritto e Legislazione Agraria – Edizione Giuridiche Simone – Seconda Edizione

Sitografia

- laportadelvino.com/blog/enoturismo-un-anatra-ancora-zoppa
- cittadelvino.it
- movimentoturismovino.it
- https://www.ulixes.it/italiano/i_pg01.html?https://www.ulixes.it/vulcanismo/sistema_vulcanico.htm
- e altri siti vari inerenti il turismo del vino a livello nazionale e internazionale

Gennaro Pisciotta, laureato in Scienze e Tecnologie agrarie all'Università G. Marconi - Facoltà di Scienze e Tecnologie Applicate di Roma, è Agrotecnico Laureato ed Enotecnico libero professionista Maestro Assaggiatore ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio). Ha insegnato presso l'ISIS "Falcone" di Pozzuoli (Napoli) fino al 26/09/2018. [Curriculum vitae >>>](#)