ENOTURISMO: DA MTV TOSCANA UN PLAUSO ALLA REGIONE PER LA PRIMA LEGGE

written by Rivista di Agraria.org | 9 dicembre 2019

Dall'invenzione di Cantine Aperte ai tanti eventi promozionali; dagli itinerari da creare con lo smartphone a una delle migliori offerte del settore. La Toscana, tra le mete preferite al mondo, vanta la nascita e lo sviluppo di un nuovo modo di fare turismo conoscendo il territorio attraverso il vino. E dal 2019 il master sull'Enoturismo lanciato da MTV Toscana e da Il Sole 24 Ore.

La Toscana è la prima regione italiana ad avere una legge quadro sull'enoturismo. Il Movimento Turismo del Vino Toscana accoglie con grande entusiasmo questo provvedimento che ancora una volta va a rimarcare l'importanza di questo settore in Toscana. «Una legge che rafforza ancora di più quanto già avevamo in Toscana e che non solo aiuta le imprese a dare un servizio di qualità, ma che tutela in questo il consumatore stesso – commenta la legge il Presidente del Movimento Turismo Vino Toscana, Violante Gardini – con strumenti che hanno come obiettivo finale quello di evidenziare l'alta qualità dei vini toscani». Tra gli aspetti maggiormente ben accolti dal Movimento Turismo del Vino Toscana, anche rispetto alla legge quadro nazionale, il divieto di utilizzare bicchieri di plastica per la somministrazione dei vini in degustazione (cosa permessa dalla legge quadro nazionale), ma soprattutto di poter utilizzare edifici di nuova realizzazione come ambienti per le degustazioni (questo non era possibile con la legge sugli agriturismi) il che si traduce nella possibilità per le aziende di utilizzare spazi panoramici e ancora più emozionanti per gli appassionati.

La Toscana è la patria preferita dai wine lovers. Non è un caso che proprio l'evento che ha rivoluzionato il modo di vivere il vino, Cantine Aperte, sia nato in Toscana, la regione dove l'enoturismo in pratica è di casa, non solo per la grande e qualificata offerta rappresentata in ogni luogo dalle cantine, ma anche e soprattutto per un'accoglienza che negli anni ha saputo fare la differenza. A certificare le ragioni di tale successo l'ultima edizione del rapporto sul turismo enogastronomico redatto dalla World Food Travel Association e dell'Università degli Studi di Bergamo in collaborazione con il Touring Club Italiano. Tra gli elementi che giustificano secondo il rapporto una crescita esponenziale di questa forma di turismo, la cosiddetta offerta "emozionale" di cui la Toscana è all'avanguardia. Dalle cantine d'autore, ai grandi cru, dal trekking nei vigneti, alle passeggiate a cavallo, questo e tanto altro alla base del successo.

La legge in sintesi. Sono disciplinate da questo provvedimento "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 e dei vigneti". La legge stabilisce le modalità di avvio dell'impresa, chi sono i soggetti che possono fare enoturismo, i requisiti degli operatori e i requisiti e gli standard minimi di esercizio. E' costituito anche un albo degli operatori, mentre il compito di effettuare controlli e applicare sanzioni viene demandato alla Regione. Si prevede, ad esempio, che oltre all'imprenditore agricolo singolo o associato che svolge attività di vitivinicoltura, possano avviare l'attività anche i comitati di gestione delle Strade del vino, le cantine sociali cooperative e i loro consorzi e i Consorzi di tutela dei vini a denominazione e indicazione geografica. Tra i requisiti e gli standard minimi di qualità per svolgere le attività di enoturismo, si chiede un'apertura annuale di un minimo di tre giorni a settimana; strumenti per la prenotazione delle visite; materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti, stampato in almeno tre lingue; ambienti dedicati all'accoglienza; attività di degustazione del vino all'interno delle cantine e delle aziende agricole.

Il primo (e unico) master sull'enoturismo nasce proprio in Toscana. Dal 2019 proprio in Toscana si svolge il primo master dedicato all'accoglienza in cantina, fortemente voluto dal Movimento Turismo del Vino Toscana, in collaborazione con Il Sole 24 Ore Business School. Obiettivo del master è proporre una formazione multidisciplinare, rivolta a chi ha una preparazione di base di tipo economico, enologico, agronomico o turistico,

per diventare professionisti dell’accoglienza.

L’Associazione Movimento Turismo del Vino Toscana è un ente non profit che raccoglie 100 fra le più prestigiose cantine del territorio, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo fra tutti quello della qualità dell’accoglienza enoturistica. Obiettivo dell’associazione è promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione. Ai turisti del vino il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da vicino l’attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall’altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia dell’ambiente e dell’agricoltura di qualità.

Autore: Associazione Movimento Turismo del Vino Toscana
09/12/19