

ELEONORA COZZELLA

Era un'attività quasi clandestina. Perché in cantina il vino si poteva vendere e lasciare che la bottiglia venisse aperta, ma non si poteva servire direttamente al cliente. E in vigna era quasi impossibile far vivere l'esperienza della vendemmia al turista che pure avrebbe pagato. Eppure, il turismo enologico vale 3 miliardi di euro e vuol dire 15 milioni di persone l'anno. Ma nella nazione del vino, che ha la produzione mondiale più alta e si contende la leadership d'immagine con la Francia, la possibilità di scoprirlo è stata finora una corsa a ostacoli con la burocrazia, a volte sul filo della legalità.

Da un anno, con la legge di bilancio 2018, l'enoturismo è riconosciuto. Ma solo da pochi giorni è arrivato il decreto attuativo che consentirà di farlo diventare una realtà trasparente ed efficace. Proprio al Vinaly – che dal 7 al 10 aprile terrà banco a VeronaFiere – il ministro dell'Agricoltura Centinaio ne discuterà con i protagonisti del Movimento turismo del vino dando il via a questa nuova stagione. Che per le cantine inserite in aree Dogc, Doc e Igt significa poter servire i vini, sviluppare attività didattiche e ricreative, aprire l'esperienza della raccolta ai turisti. L'accoglienza dei *wine lover* allarga insomma le maglie e la lettura del decreto nei dettagli dovrebbe sciogliere gli ultimi dubbi.

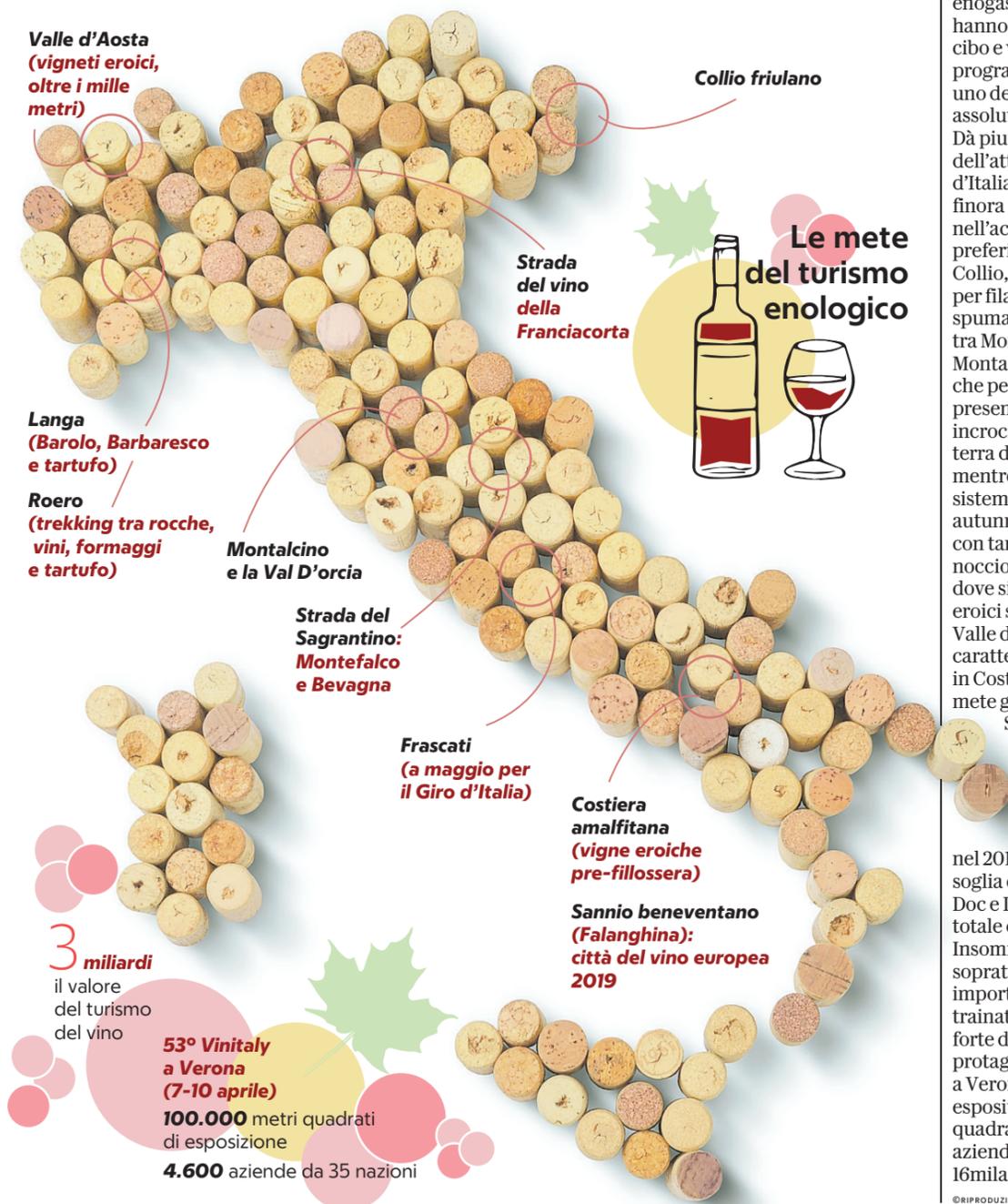
«Con questo provvedimento – dice Nicola D'Auria, presidente nazionale Mtv – viene data finalmente una puntuale definizione di enoturismo, sono completate alcune semplificazioni fiscali per le aziende agricole e definiti degli standard minimi di qualità dei servizi offerti. Adesso potremo costruire una strategia organica comune e anche un logo unico nazionale».

Oggi ci sono 1.200 cantine attrezzate per l'accoglienza, 21.000 cantine aperte al pubblico per la vendita diretta e 170 Strade del vino sulla carta, anche se poche davvero attrezzate. Lo spazio di crescita è dunque enorme. E in genere vale per tutta l'esperienza enogastronomica visto che una recente ricerca ha

Il boom dell'enoturismo

Le vie del vino

Cantine e percorsi tra prodotti di qualità e territorio
Un valore di 3 miliardi all'anno. E ora torna Vinaly



mostrato come il 98% degli italiani in vacanza nel Paese ha fatto almeno un'esperienza cibo/vino; che oltre l'80% di chi visita una cantina vorrebbe degustare vini in abbinamento a piatti tipici e il 60% vivere una giornata come viticoltore. Insomma, c'è voglia di esperienze che uniscano prodotto di qualità, servizi non improvvisati e il racconto di luoghi e storie. Specie tra la generazione X e quella dei millennials, che costituiscono il 45% dei turisti che nell'ultimo anno – secondo il Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2019 – hanno fatto un viaggio dedicato a cibo e vino. Cantine aperte, in programma il 25 e 26 maggio, è uno dei momenti clou ma ormai assolutamente non più esclusivo. Da piuttosto la misura dell'attrattività delle diverse zone d'Italia e anche di quanto e dove finora i vignaioli hanno investito nell'accoglienza. Tra le mete preferite ci sono la strada del Collio, dove si va in vespa gialla per filari; la Franciacorta, terra di spumanti; la strada del Sagrantino tra Montefalco e Bevagna; Montalcino e tutta la Val d'Orcia, che pesano per 1,5 milioni di presenze all'anno. Il vino si incrocia con il tartufo in Langa, terra di Barolo e Barbaresco, mentre il Roero ne ha fatto un sistema, specie per il turismo autunnale, anche qui combinando con tartufo e percorsi in bici tra i nocioleti o trekking verso i crutini dove si affinano formaggi. I vigneti eroici sopra i mille metri della Valle d'Aosta, come i paesaggi caratterizzati da viti prefillossera in Costiera amalfitana, sono altre mete gettonate, come pure il Sannio beneventano.

Ma il turismo del vino è una faccia di un mondo che esce da un anno record.

Le prime stime ufficiali di Istat confermano che nel 2018 l'Italia ha superato la soglia dei 20 milioni di ettolitri tra Doc e Dogc su una produzione totale di oltre 50 milioni. Insomma, tanto vino ma soprattutto di qualità, con un'importante crescita dei bianchi trainati dagli spumanti. E l'Italia, forte di questa crescita, sarà protagonista al 53° Salone del vino a Verona dove in un'area espositiva di 100.000 metri quadrati saranno presenti 4.600 aziende da 35 nazioni con oltre 16mila etichette in catalogo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Domani in edicola In fiera con uno stand

Speciale RFood così Repubblica è protagonista a Verona

ANTONIO SCUTERI

Hanno nomi antichi, a volte dialettali, non di rado poetici, spesso dimenticati o vivi solo nella memoria di vecchi contadini: Centesimino, Cornalin, Biancatenera, Prunesta. Questi, e tanti altri, sono i vitigni che rischiamo di perdere ma che caparbi vignaioli stanno riscoprendo. Vendemmia dopo vendemmia li hanno custoditi, protetti, tutelati. E ora mietono successi. RFood, in edicola domani con Repubblica, esplora l'Italia del

vino minore. Quella fatta di piccole produzioni, di storie di famiglia, di legami forti con il territorio. Negli ultimi anni queste varietà, che erano usate come uva da taglio o utilizzate solo per consumo domestico, e in alcuni casi erano ad un passo dall'estinzione, stanno vivendo una seconda giovinezza. E, invece di venire estirpati, i vitigni vengono riscoperti e raccontati. Nel suo commento, il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, spiega come questa tendenza è un toccasana per la vitalità delle



Cover RFood in edicola domani

campagne: salvaguarda la diversità e le tradizioni, crea nuove occasioni economiche e inverte il fenomeno della fuga dall'agricoltura. Insomma, è passato che si proietta sul futuro. Sullo stesso numero, il racconto dell'altra Marsala. In questo lembo della Sicilia, infatti, oltre al vino liquoroso famoso in tutto il mondo, un gruppo di vignaioli

Le guide di Repubblica



Orvieto

La storia di un vino che si lega alla storia d'Italia, e che ha lasciato tracce nell'arte e nella letteratura



Montepulciano

Una guida che unisce storia, arte, vino, cibo, prodotti della terra e bellezze della natura

artigiani produce spumanti, vini bianchi, rossi e ossidati. Dando maggiore dignità a uve come il Grillo, il Catarratto, l'Inzolia, lo Zibibbo. E ancora. Gordon Shepherd, docente dell'università di Yale e autore di *Neuroenology*, spiega come tutto il sapore e il gusto di un vino esistano solo nel nostro cervello, e consiglia come degustarlo "scientificamente".

Luca Martini, miglior sommelier del mondo nel 2013, affronta l'altra faccia della medaglia, il linguaggio del sommelier: come si racconta un vino?

Un numero speciale, insomma, dedicato al mondo del vino alla vigilia di Vinaly, in programma a Verona dal 7 al 10. Repubblica, per il secondo anno, sarà presente con un suo stand (il programma completo su RFood). Tra gli appuntamenti quello con il ministro alle Politiche agricole Gian Marco Centinaio e il vice presidente della Commissione agricoltura del parlamento Ue Paolo De Castro; quello con il maestro Peppe Vessicchio che spiegherà il rapporto tra musica e vino; quello con l'allenatore Alberto Malesani, ora diventato produttore. E poi ci saranno anche il fotografo Oliviero Toscani e lo storico dell'arte Claudio Strinati. Inoltre saranno presentate due nuove Guide di Repubblica dedicate al vino: il Nobile di Montepulciano e l'Orvieto Doc Classico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA