

15-16
Novembre
2018

AREZZO FIERE
E CONGRESSI



AGRI@TOUR

Salone Nazionale dell'Agriturismo
e dell'Agricoltura multifunzionale

ACCOGLIENZA IN CANTINA:
IERI, OGGI, DOMANI



Movimento Turismo del Vino è un'associazione no profit nata nel 1993 con l'obiettivo di promuovere le visite nei luoghi di produzione del vino e l'incontro con i suoi protagonisti. Oggi associa circa 1000 cantine in tutta Italia unite dal desiderio di offrire ai visitatori esperienze importanti per approfondire la cultura del vino.

La delegazione toscana ha sede a Montalcino e rappresenta oltre 80 cantine, enoteche e agenzie di viaggi, per esaltare tutte le aree vinicole della regione.

La maggior parte delle cantine sono in edifici importanti, circondati da paesaggi di grande bellezza.

Sono tutte diverse l'una dall'altra e varrebbe la pena di visitarle tutte: ci sono quelle familiari dove il produttore riceve personalmente i visitatori trasmettendo la passione che lo anima, altre sono in edifici storici come borghi, ville o castelli e raccontano storie centenarie, alcune sono capolavori firmati da grandi architetti contemporanei ma tutte esprimono lo stesso amore per il territorio e per il frutto più nobile della terra: l'uva.

Lo scopo del **Movimento Turismo del Vino Toscana** è quindi quello di far conoscere il meraviglioso mondo del vino a tutti: semplici curiosi, appassionati e professionisti. La visita dei vigneti e dei luoghi di produzione del vino è un viaggio pieno di scoperte e di diversità che si arricchisce con le opere d'arte diffuse anche nei borghi più remoti, il paesaggio intatto da secoli e la gastronomia tipica che, in Toscana, varia in ogni paese.



www.mvtoscana.com



Nell'edizione 2018 di AGRIeTOUR **Movimento Turismo del Vino Toscana** voluto raccontare l'enoturismo agli appassionati, portando l'esempio di due cantine socie diverse fra loro per storia e localizzazione:

Buccia Nera e **Varramista**.

Buccia Nera è un'azienda agricola a conduzione familiare di Campriano, in provincia di Arezzo. È stata fondata molti anni fa ma ha un'anima giovane. È condotta da tre sorelle Anastasia, Alessia e Roberta con il supporto tecnico dell'enologo Sandro Nolli. Negli ultimi 20 anni ha vissuto un percorso di rinnovamento e oggi è un'azienda sostenibile e all'avanguardia, ma sempre attenta alla tradizione, infatti ha ottenuto la certificazione biologica, quella vegana e utilizza il 100% di energia pulita.

Varramista è una cantina storica in provincia di Pisa che trova il suo massimo splendore negli anni '50 quando la famiglia Agnelli ne fa una residenza di campagna, luogo privilegiato di relax e svago, con il suo maneggio privato. La tenuta accoglie personaggi di spicco delle cronache contemporanee. Ma è negli anni '90 che Giovanni Alberto Agnelli sceglie Varramista come propria residenza e ne cura ogni dettaglio, cominciando dalla riconversione dei vigneti che eleggono la Syrah a vitigno d'eccellenza della tenuta.



Il 15 novembre al Salone Nazionale dell'Agriturismo e dell'Agricoltura Multifunzionale le due cantine, insieme alla Presidente del **Movimento Turismo del Vino Toscana**, Violante Gardini, con la mediazione del giornalista Alessandro Maurilli si sono confrontate sul tema "**Enoturismo ieri, oggi, domani**" raccontando la loro esperienza di enoturismo, portando esempi di come questo sia cambiato negli anni e di come sia cambiato anche l'approccio nei confronti degli appassionati che vanno in visita nelle cantine. Buccia Nera e Varramista hanno parlato delle diverse strategie marketing che adottano per comunicare le attività della cantina ai wine lover per poi concludere con una riflessione sul futuro dell'enoturismo e sulle azioni che entrambe desiderano fare per investire nell'accoglienza in cantina portando in risalto i loro punti di forza.