

Dopo il boom di visitatori nelle cantine del 2022 ora bisogna gestire il successo

written by Marco Salvaterra | 26 gennaio 2023



2023, L'ENOTURISMO SECONDO DONATELLA CINELLI COLOMBINI

Il turismo in cantina è in una fase molto favorevole con il business mondiale che dovrebbe triplicare entro il 2030. Il segreto del successo nelle proposte con "Vita propria"; le parole chiave supertradizionalismo nelle esperienze dei turisti e molta tecnologia innovativa nei contatti

"Novità nel turismo del vino 2023 cambiano i turisti e le esperienze. La vera novità 2023 è nelle proposte "con vita propria" cioè nelle esperienze capaci di attrarre turisti indipendentemente dalla fama della cantina o del vino e ancora più decisivo sarà l'uso della tecnologia nella prenotazione e nella fidelizzazione dei visitatori." ad affermarlo **Donatella Cinelli Colombini** forte della sua profonda conoscenza del fenomeno enoturistico, comprovata dai 5 manuali che ha firmato, ideatrice nel 1993 di Cantine Aperte e del Movimento Turismo del Vino e dalla sua esperienza come produttrice al Casato Prime Donne a Montalcino e alla Fattoria del Colle nella Doc Orcia. In Italia la Toscana è ancora in posizione leader ma altre wine destination stanno crescendo. Il male oscuro delle cantine turistiche italiane è ancora la loro proposta tutta uguale e Donatella Cinelli Colombini prova a dare il buon esempio mostrando come le esperienze vadano diversificate e strutturate in base a 4 profili di enoturisti.

"Niente è come prima del covid, neanche i turisti - **afferma Donatella Cinelli Colombini**. Nelle cantine italiane arrivano almeno **4 tipi di visitatori**: i turisti del vino classici cioè i veri appassionati del nettare di Bacco, che percentualmente stanno calando. Il gruppo maggioritario che cerca svago in una natura incontaminata. Gli altospendenti, soprattutto esteri, che chiedono momenti esclusivi e infine i talebani che cercano cose estreme come i "vini senza mani", i vini ultra-famosi o con altre caratteristiche straordinarie". Altro elemento nuovo è il sorpasso delle esperienze sul vino: "alcune proposte, particolarmente diverse, coinvolgenti e uniche, se ben comunicate - **continua Donatella Cinelli Colombini** - riescono a attrarre visitatori indipendentemente dalla

fama della cantina, anzi la potenziano in modo enorme. Per questo il numero, la dimensione e la spettacolarizzazione delle nuove cantine turistiche cresce ovunque nel mondo talvolta con effetti hollywoodiani”.

Aumenta l'importanza dell'elettronica sia nella prenotazione che nelle fasi successive alla visita e Donatella Cinelli Colombini inaugura la collaborazione con **Divinea - WineSuite** con l'introduzione del CRM e 8 esperienze nelle sue due cantine del Casato Prime Donne a Montalcino (Si) e della Fattoria del Colle nella Doc Orcia (Si). Sono proposte con il vino pensate per i nuovi turisti offrendo loro momenti unici, coinvolgenti, autentici, rispettosi della natura e delle tradizioni locali., Donatella ha deciso di procedere in due direzioni: **supertradizionalismo** nelle esperienze dei turisti e molta **tecnologia innovativa** nei contatti. Ecco che la sua wine hospitality userà un sistema CRM - Customer Relationship Management per sviluppare i contatti che, nel caso di Donatella, partono da un archivio di circa 10.000 nomi. Per l'enoturismo italiano si tratta di qualcosa di nuovo e capace di trasformare i visitatori delle cantine in clienti che continuano a comprare bottiglie, anche dopo il ritorno a casa, attraverso il wine club e l'e-commerce proprietario.

DALLA TEORIA DEL MARKETING ENOTURISTICO ALLA PRATICA DELLE CANTINE DI DONATELLA CINELLI COLOMBINI

Le 8 esperienze enoturistiche create da Donatella Cinelli Colombini sono un'esemplificazione pratica del marketing delle **wine destination**. La **Fattoria del Colle**, in Toscana nella Doc Orcia propone agli amanti delle tradizioni toscane le sale storiche della villa cinquecentesca dove il Granduca di Toscana aveva fatto il suo nido d'amore segreto. Un percorso "**villa e vino**" che comprende la Cappella gentilizia, il giardino all'Italiana e finisce nella bottaia. I wine lover hanno due esperienze su misura: la prima "**vigna, video e vino**" riguarda la vigna, tutte le zone della cantina ed ha il momento clou nella sala che insegna a ascoltare le vigne, l'altra fa diventare "**enologo per un giorno**" e permette di produrre il proprio vino Supertuscan con tanto di etichetta. La proposta più costosa e importante è la masterclass "**a scuola di Sangiovese e Brunello**" tenuta da un sommelier poliglotta sui 2000 anni di storia del Sangiovese e dei vini toscani. Tutte le esperienze comprendono assaggi di vini e altre eccellenze gastronomiche.

Le 4 proposte enoturistiche 2023 del **Casato Prime Donne** a Montalcino si differenziano da quelle normalmente organizzate dalle cantine italiane e si indirizzano a visitatori con un diverso grado di interesse per il vino e di capacità di spesa. Per quelli che scherzosamente Donatella Cinelli Colombini chiama "enoturisti per caso" che cercano svago, natura (l'azienda è BIO), tradizioni locali e sono ormai il target più numeroso dei visitatori, c'è la "**Brunello experience**" degustazione itinerante che percorre gli esterni e gli interni della cantina seguendo pannelli sulla storia locale e installazioni di arte contemporanea. Percorso con assaggi anche per l'esperienza "**degustazione enomusicale**" dove i vini e i brani sonori sono scelti da un sommelier musicista. Questa proposta è per gli appassionati che hanno già visitato molte cantine e vogliono qualcosa di nuovo. Per i veri "Brunello lovers" c'è una visita guidata e una degustazione verticale di 5 annate che parte dall'assaggio da botte per arrivare alla grande riserva. Mentre la proposta premium "**IoSono Donatella exclusive Experience**" prevede la presenza di Donatella Cinelli Colombini in persona e verte sul suo Brunello IOsonoDonatella prodotto in edizione limitata solo nelle grandi annate. Anche nella cantina di Montalcino gli assaggi di vino presenti in tutte le esperienze sono accompagnati da specialità gastronomiche tipiche come il cacio pecorino o la salsiccia secca.