

# SOMMELIER COME AMBASCIATORI DELLA CULTURA DEL VINO: OGGI AL CASTELLO DI BROLIO LA GIORNATA AIS DEDICATA AD ENOTURISMO E CONTRAFFAZIONE

*Intervenuta anche la Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale della Regione Toscana, in merito all'approvazione del Decreto Ministeriale che regola le attività enoturistiche*

Con un patrimonio enologico di 2,85 milioni di ettolitri prodotti nel solo 2018, equivalenti ad un valore di quasi 3 miliardi di euro con una quota export che lambisce i 980 milioni di euro, la Toscana conferma nel settore vitivinicolo uno dei pilastri più importanti della propria economia agricola. Un asset che già da solo sarebbe sufficiente a conferire a questa regione un primato assoluto, ma che tuttavia negli ultimi anni ha fornito tutti gli elementi affinché su siffatta ricchezza si continuasse a crearne di nuova, attraverso nuove forme di turismo esperienziale orientato alla conoscenza e alla scoperta dell'enologia del territorio. Oltre 14 milioni di enoturisti che hanno prodotto un ritorno economico di circa 2,5 miliardi di euro in valore. Nel mondo il turismo, il vino vale 80 miliardi, su 1.300 miliardi di valore prodotto dal turismo nel senso più ampio del termine e la spesa dei turisti per prodotti enogastronomici nel 2017 è stata di 12 miliardi. Un volano capace di dare nuove opportunità di sviluppo - con investimenti e posti di lavoro - ai territori di riferimento.

Ed è proprio sull'evoluzione di tale fenomeno che si è sviluppato questa mattina l'incontro organizzato dalla Sezione Toscana dell'Associazione Italiana Sommelier - con il patrocinio del Mipaaf, del Miur e del Mibac, Partner Istituzionali dell'iniziativa - presso il Castello di Brolio a Gaiole in Chianti, in occasione della Giornata della Cultura del Vino e dell'Olio AIS 2019.

Tale appuntamento, ormai consolidato nel calendario delle attività istituzionali di AIS Toscana, ha rappresentato inequivocabilmente una occasione di confronto su una tematica che con la professione del sommelier ha molti punti di contatto.

*“Con piacere anche quest'anno ci siamo pregiati di organizzare in una location storica dall'alto valore artistico e culturale la Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio AIS – ha premesso il **Presidente di AIS Toscana Cristiano Cini** – il cui significato all'interno delle nostre attività assume connotati di enorme importanza. In Italia siamo oltre 40.000, di cui 4.300 solo in Toscana e il sommelier è una professione in continua crescita, con una richiesta sempre più massiccia sul mercato del lavoro. Il nostro lavoro è infatti essenzialmente basato sulla comunicazione e conferisce un contributo fondamentale alla creazione in ogni consumatore di una vera cultura del bere consapevole. Che non significa limitare il consumo, ma avere coscienza di cosa si beve e di quanta storia nonché cultura si nasconde dietro ogni etichetta di vino. La figura del sommelier – ha aggiunto Cini - è sempre più affine a quella di un vero e proprio ambasciatore dell'eccellenza enologica, tanto sul territorio quanto nel resto del mondo; in cantina come nel ristorante di altissimo livello dall'altra parte del mondo il suo ruolo è quello di coinvolgere il consumatore a 360 gradi, invogliandolo – ha concluso - a visitare i territori di origine per meglio comprendere il valore intrinseco di ciascuna bottiglia”.*

Una figura dunque fondamentale nella diffusione della conoscenza che ha acquisito una sempre maggiore centralità anche nei contesti di enoturismo, un nuovo modo di viaggiare che muove annualmente milioni di turisti portando ingenti risorse sui singoli territori.

E proprio sull'enoturismo e sulla normativa da poco divenuta legge che regola questo

È proprio sull'enoturismo e sulla normativa da poco divenuta legge che regola questo nuovo approccio al viaggio esperienziale è intervenuto **Gennaro Giliberti della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale della Regione Toscana**: *“le linee guida del decreto che classifica e regola le attività enoturistiche rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, hanno dato finalmente un inquadramento legislativo a un fenomeno in costante crescita. Con il decreto, il turismo in cantina viene equiparato all'attività agrituristica sia da un punto di vista fiscale sia in termini di standard minimi di qualità del servizio e questo permetterà alle aziende vitivinicole di regolamentare le proprie attività di accoglienza, divulgazione e degustazione, offrendo nuove opportunità anche dal punto di vista occupazionale oltre che di valorizzazione del territorio. La Regione Toscana ha salutato con grande interesse l'approvazione del Decreto Ministeriale, perché possiamo dire di essere stati antesignani di questa pratica, mettendo a disposizione non solo il pregio dei vini ma anche la conoscenza. Il Ministero ha fatto il primo passo, adesso tocca a noi regioni e al sistema delle aziende vitivinicole dare il meglio affinché si possano produrre effetti positivi”*.

Tra gli standard minimi di qualità citati nel decreto sull'enoturismo, anche la presenza nel canale digitale e l'accessibilità alle informazioni più funzionali all'organizzazione di un soggiorno o di una attività presso le varie strutture. Dell'approccio al mito del vino toscano fra cultura materiale e digitale si è espresso il **Direttore della Fondazione Sistema Toscana Paolo Chiappini**, anch'esso intervenuto all'incontro tenutosi al Castello di Brolio. *“Il Mito del vino toscano nasce da una combinazione di fattori materiali e immateriali; da una parte la terra, dall'altra la storia, la cultura, la poetica e l'estetica che ruotano intorno a questo ecosistema millenario. In tale contesto il web può rappresentare una minaccia e allo stesso tempo anche un'opportunità. Per minaccia si intende il rischio di omologazione e appiattimento, pensare che si possa fare tutti le stesse cose in ogni parte del mondo. A fare la differenza è il nostro valore, il nostro distinguersi in una dimensione universale. L'opportunità è invece legata alla reputazione dei vini toscani che cresce sul web, la quale deve necessariamente essere accompagnata dalla custodia, dall'amore, dalla conservazione, dallo studio e dalle testimonianze, che da tremila anni a questa parte fanno della Toscana la regione con il più ampio archivio al mondo sull'enologia”*.

Moderato dal giornalista David Taddei, il convegno ha annoverato tra i propri relatori il padrone di casa il **Barone Francesco Ricasoli Presidente della Ricasoli 1141**, che ha affidato all'emozione il racconto della Case History del Castello di Brolio: *“Oggi l'enoturismo sta assumendo un ruolo molto importante anche perché la gente viaggia sempre di più. A Brolio, in questo frangente siamo un punto di riferimento, perché ci siamo dedicati a questo con professionalità e qualità. Chi viene da noi, poi si porta dietro l'immagine empatica della qualità dei vini, del territorio, della cultura e del paesaggio, unico nel suo genere. La nostra realtà quasi millenaria affonda le radici nella tradizione, ma se non ci si innova non si va da nessuna parte. Ciò che ci proietta nel futuro sono gli elementi di identità, autorevolezza e credibilità che ci contraddistinguono”*.

Ha portato in tale contesto il proprio contributo anche la **Presidente delle Donne del Vino Donatella Cinelli Colombini** – artefice tra l'altro in prima persona della nascita nel 1993 e del successivo sviluppo del Movimento Turismo del Vino - intervenuta sul ruolo della Toscana capofila dell'enoturismo italiano fra opportunità e rischi. *“Nel contesto enoturistico - ha affermato - la figura professionale del sommelier potrà essere impiegata in due attività in particolare, i wine tour che accompagnano i turisti alla scoperta del territorio attraverso le cantine, i sapori tipici, gli elementi di artigianato e le attività di incoming nelle cantine. Se nel primo caso la loro funzione è quella di far amare ai turisti un territorio a prescindere da tutto, nel secondo caso ciò che si richiede al sommelier è di raccontare non il processo produttivo di un vino ma la storia unica che lo rende diverso da tutti gli altri: quel luogo, quella cantina, racconta qualcosa di unico e per trasmettere detti concetti attraverso un coinvolgimento emozionale servono appunto professionisti, con una preparazione adeguata in materia”*.

Presente anche l'ICQRF, sezione Toscana e Umbria, con Fabrizio Lupi, che ha portato testimonianza dello stato dei lavori compiuti sulla contraffazione dei prodotti di qualità sul web partendo proprio dalla necessità di disporre di una cultura di base per poter

res, partendo proprio dalla necessità di disporre di una cultura di base per poter riconoscere prodotti autentici dalle imitazioni. Avvicinarsi ai prodotti andando direttamente nei territori di origine è infatti considerato il modo più efficace per creare una cultura nel consumatore e insegnargli a riconoscere le caratteristiche del prodotto autentico per evitare raggiri on line o acquisti errati.

L'incontro si è poi concluso con una degustazione finale dedicata al vitigno principe del territorio, il Sangiovese, nelle 3 Cru appartenenti al Progetto Raritas di Brolio guidata dallo stesso Barone e del Direttore tecnico Massimiliano Biagi.