

TURISMO

LE STORIE

A CURA DI MICHELA BORGIS

LA COLDIRETTI

“Meno burocrazia legata ai rifiuti per le aziende”

Gli imprenditori agricoli che adottano sistemi alternativi di tracciabilità non avranno più l'obbligo di iscrizione al Registro elettronico nazionale per la tracciabilità dei rifiuti (Renti). Un'esenzione che viene estesa a tutti, non solo a coloro che hanno un volume d'affari inferiore a ottomila euro, che è diventata operativa grazie a un provvedimento inserito nella manovra Finanziaria. «I sistemi alternativi di tracciabilità integrati nell'organizzazione di circuiti e piattaforme di raccolta consistono nella semplice conservazione per tre anni del documento di conferimento – dice Alessia Gontier, presidente della Coldiretti della Valle d'Aosta –. Un grande risultato di Coldiretti che permetterà di ridurre la già pesante burocrazia che grava sulle nostre aziende». M.B. —

la cantina non trova un servizio standardizzato: trova noi, la famiglia, la storia» dice uno dei viticoltori intervistati nella ricerca. Le attività di accoglienza sono gestite dai titolari dell'azienda, che spesso si trovano a dividersi tra le visite guidate e il lavoro in vigna. Secondo i vigneroni, per il futuro occorrerà lavorare per ridurre la frammentazione dell'offerta e in diverse interviste è emerso l'auspicio di una collaborazione maggiore tra aziende, enti locali e operatori turistici. Tra le proposte avanzate dai viticoltori ci sono la nascita di un tavolo permanente di confronto tra istituzioni e produttori, la calendarizzazione degli eventi lungo tutto l'anno, in un'ottica di destagionalizzazione, e la creazione di un polo fisico regionale che possa divenire uno spazio di incontro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alessandra Marcoz della Taema punta molto sulle degustazioni

“La gente deve tornare a casa dicendo wow”

Se si parla di enoturismo, Alessandra Marcoz dell'azienda Taema (La Crotta de Tanteun e Marietta) ha le idee chiare. «Il vino è un experience food – dice – le gente deve poter prenotare e tornare a casa con il “wow”. Occorre offrire un servizio, che va dall'accoglienza al racconto del territorio». Nell'ultimo anno, l'azienda agricola – nata nel 2012 da un'idea del fratello Federico che ha ereditato una passione di famiglia, a cui si è aggiunta Alessandra nel 2016 – ha scelto di puntare sulle visite in cantina con degustazione. «Ci stiamo organizzando per cercare di portare da noi le persone che sono in vacanza in Valle d'Aosta – dice Marcoz –. Bisogna far sì che i clienti abbiano voglia di venire a vedere cosa c'è dietro quel calice. La gente poi esce da qui felice, perché si porta a casa un'esperienza autentica. Io lavoro anche nella vigna e so parlare della Valle d'Aosta».

Alessandra Marcoz



Passione, tradizione e famiglia si intrecciano. «Noi abbiamo la fortuna di essere in pieno centro ad Aosta – dice Marcoz –. Quello che manca è far capire che c'è tanto altro dietro alla parola Valle d'Aosta. Non siamo solo sci o trekking, occorre comunicare tutto il nostro pacchetto». L'enoturismo potrebbe così diventare uno strumento in più a disposizione per superare un altro momento complicato. «Non è un periodo facile per chi produce vino – dice Marcoz – e negli ultimi 10 anni ne abbiamo viste di tutti i colori». Delle circa 15 mila bottiglie prodotte ogni anno, il 90% rimane in Valle, mentre il restante 10% volava negli Usa, prima che i dazi mettessero tutto in discussione. «L'obiettivo del 2026 è rivedere i mercati – conclude Marcoz –. Siamo in una fase di work in progress. Il “core” della produzione rimane in Valle, in modo che la gente possa assaggiare e apprezzare la qualità del nostro vino». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nicolas ed Elio Ottin fanno conti con l'incognita dei dazi Usa

“Amplieremo le sale dedicate agli assaggi”

In un periodo sempre più incerto, le visite in cantina possono portare nuova linfa al mercato vitivinicolo. Ne è convinto Nicolas Ottin, che insieme al papà Elio manda avanti l'azienda di famiglia. «Noi siamo sempre aperti – dice – e, su prenotazione, offriamo percorsi diversi». L'etichetta Ottin Vini è nata nel 2007, ma l'attività era già stata creata qualche anno prima da Elio, che all'inizio però conferiva l'uva alla Cave des Onzes Communes. Ora, l'azienda produce circa 60 mila bottiglie all'anno e il 35-40% viene venduto all'estero, in particolare negli Stati Uniti, in Inghilterra e Belgio – dice Nicolas Ottin, entrato a dare una mano nell'attività di famiglia 13 anni fa –. Ora dovremo vedere come si evolve la situazione». A preoccupare sono soprattutto i nuovi dazi imposti dall'amministrazione di Trump, che potrebbero danneggiare il mercato americano. «Non credo sia un periodo così buono per il settore del vino – dice Nicolas Ottin – bisognerà prendere in considerazione una serie di fattori e vedere cosa succederà».

Non mancano, però, le idee per il futuro. Se le visite nelle cantine rientrano già nelle offerte della Ottin Vini, «è di certo un elemento da implementare – dice Ottin –. Stiamo pensando di ampliare la sala e gli spazi per questo percorso. Dovremo cercare di migliorare la comunicazione, aprire un canale. Di certo è un buon ritorno». Capita infatti che gli enoturisti decidano poi di acquistare alcuni dei vini assaporati durante la degustazione, portando così a un doppio guadagno. «Noi vendiamo poco online – spiega Ottin – e forse in futuro toglieremo anche questa opzione. Il nostro obiettivo è fare un vino di un certo livello». —



Nicolas ed Elio Ottin

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alessia Bonadè coltiva 4 ettari e conferisce alla Onze Communes

“Passeggiare tra i filari piace a tutti”

Alessia Bonadè non produce vino in prima persona, «il mio lavoro finisce con la vendemmia», ma sa cosa vuol dire lavorare in una vigna. «Sono una viticultrice da quando ero piccola – dice – prima di me lo è stata mia mamma, che mi ha trasmesso questa passione. Questo mi ha portato ad attrezzarmi per piantare nuovi vigneti». La valdostana coniuga il lavoro come addetta al centralino alla Cidac con quello in vigna. «Abbiamo quattro ettari da coltivare – dice – poi produciamo con la Cave des Onze Communes».

Ma oltre alla vigna, Alessia Bonadè trova tempo anche per un'altra grande passione, quella per la cucina e per tutti i prodotti legati al territorio della Valle d'Aosta. Due mondi che ha saputo unire divenendo una delle prime Cesarine valdostane, la rete italiana di cuochi di casa. Tra le esperienze proposte da Alessia, oltre ai classici corsi di cucina, c'è la «fuga in vigna», apprezzata soprattutto dagli italiani. Una passeggiata tra i filari dove vengono coltivate alcune delle uve tipiche della Valle d'Aosta, a cui si accompagna una degustazione di vini locali per concludere con un aperitivo tutto valdostano. «Cerco di offrire un'esperienza diversa, partendo dalla sede della cooperativa – dice Bonadè – raccontando il nostro territorio».

Ed è proprio su questo legame che si basa l'idea dell'offerta enoturistica valdostana, che deve unire la qualità del vino alla narrazione di tutto quello che si cela dietro la sua produzione. «Sono anche maestra assaggiatrice di formaggi e in futuro vorrei approfondire meglio tutto quello che riguarda il vino – dice Bonadè –. Durante le visite parlo del nostro territorio, dall'alpeggio al fondovalle. È quello che cercano le persone». —



Alessia Bonadè

© RIPRODUZIONE RISERVATA