



COVER

COVER

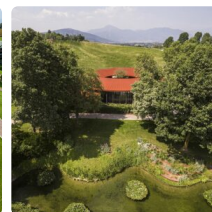
«IL VINO È OLTRE IL LUSO»



Francesca Negri 19.04.2025

L'enoturismo in Italia è in piena espansione: secondo un recente report di Ismea, il 64,5% dei turisti ha scelto almeno un'esperienza a tema vino negli ultimi tre anni. Questo dato, tradotto in valori assoluti, corrisponde a circa 13,4 milioni di persone, un numero che dimostra come il vino stia diventando un elemento centrale nelle scelte di viaggio degli italiani. Secondo i dati di Ismea, tra le attività più apprezzate dagli enoturisti del nostro Paese, spiccano le degustazioni di vino (71,2% dei partecipanti) e le visite alle cantine (49,7%). Nel primo caso, le esperienze più popolari includono l'acquisto di vini, pranzi e cene presso ristoranti di aziende vitivinicole, e degustazioni abbinate a piatti gourmet. Per quanto riguarda le visite in cantina, invece, le preferenze si concentrano sulle strutture a conduzione familiare e sulle aziende storiche. Insomma, il presente e il futuro del vino pare sempre più legato al turismo (ne abbiamo parlato anche [qui](#)).

Lo conferma anche **Maurizio Zanella, il fondatore di Ca' del Bosco, oggi anche vice presidente del Consorzio Franciacorta e di Altagamma**. «Abbiamo sposato l'idea dell'enoturismo cinque o sei anni fa, prima del Covid, decidendo di investire in modo importante sull'ospitalità e creare un'azienda ad hoc – racconta -. Di fatto, Ca' del Bosco da qualche anno si divide in due: Ca' del Bosco Agricola e Ca' del Bosco Hospitality, una struttura, quest'ultima, che ha ormai 10 dipendenti impegnati nell'ospitalità e operativi anche sabato, domenica e tutti i festivi, quando uffici e cantina sono chiusi. Abbiamo investito realizzando anche un nuovo centro di accoglienza con sale degustazione e shop, quest'ultimo disponibile solo per chi partecipa a una visita guidata. Prima del Covid eravamo arrivati a 22mila visitatori all'anno di cui 6mila ospiti dell'azienda agricola e 16mila visitatori, oggi siamo oltre 25.000.



In cosa consiste la vostra offerta hospitality?

L'esperienza per il momento è solo legata alla visita e alla degustazione, in rari casi, solo quando c'è il Festival Franciacorta o in occasione di altri eventi particolari, inseriamo pranzi o cene e ci avvaliamo di professionisti esterni. Le visite guidate si distinguono in base ai vini che si scelgono di degustare, ma la proposta prevede anche focus sulle installazioni artistiche presenti in cantina oppure un bike tour guidato in vigneto seguito da visita in cantina con

Enoturismo, ristorazione, trend e mercati: abbiamo fatto il punto della situazione con Maurizio Zanella, che svela i nuovi, lungimiranti progetti di ospitalità di Ca' del Bosco



COVER

Enoturismo,
ristorazione, trend e
mercati: abbiamo fatto il
punto della situazione
con Maurizio Zanella,
che svela i nuovi,
lungimiranti progetti di
ospitalità di Ca' del
Bosco

fancy
Il piacere, senza mai averlo capito

SHARE:    

degustazione finale di Cuvée Prestige Rosé e Vintage Collection Satèn. Il target dei nostri visitatori è medio alto.

Visto il target e i numeri della vostra ospitalità, non avete mai pensato di aprire un vero e proprio ristorante in cantina?

L'implicazione con la gastronomia è ancora distante e non diretta, non abbiamo idea di fare ristorazione fissa in Ca' del Bosco. Stiamo invece pensando all'ospitalità alberghiera, guardando con attenzione a delle opportunità sul lago di Iseo: si tratta di un progetto a lungo termine che pensiamo si possa concretizzare entro 5 anni e che sicuramente prevederà il coinvolgimento di un partner di comprovata esperienza nell'ospitalità per la gestione della struttura.



La nuova reception

Iseo meta alternativa ai laghi di Como e di Garda?

Questa è l'idea, l'intenzione è quella di attrarre una clientela di alto livello, in target con i nostri vini.

La Franciacorta sta seguendo il vostro esempio?

Il territorio secondo me si sta muovendo in modo unito in questa direzione e negli ultimi anni c'è stata una bella crescita anche sul fronte agriturismi e ristorazione. Magari a breve arriverà anche un'altra stella Michelin in Franciacorta, mi riferisco a Dina, sicuramente uno degli astri nascenti del nostro territorio.

Codice Genetico Rabarama	Egg Concept Spirito Costa	Elogio dell' ombra Bruno Romeda	Gravity and Untitled Couloums Rado Kirov	Il peso del tempo sospeso Stefano Bombardier
Sound of Marble Tsuyoshi Tane	Water in dripping Zheng Lu	Eroi di Luce Igor Mitora	Blue Guardians Cracking Art	



COVER

Enoturismo,
ristorazione, trend e
mercati: abbiamo fatto il
punto della situazione
con Maurizio Zanella,
che svela i nuovi,
lungimiranti progetti di
ospitalità di Ca' del
Bosco

fancy
il piacere, portato a tavola

SHARE:    

A proposito di ristorazione, cosa prevede accadrà in questo settore?

Credo che assisteremo a un ripensamento della ristorazione che per motivi contingenti – di costi, di disponibilità di personale sempre più scarsa e di clientela che in questo momento è spaventata e quindi non disponibile alla spesa – si trova a vivere un momento piuttosto complesso in cui chi pagherà il biglietto più caro sarà sicuramente chi fa qualità. Resisteranno l'azienda familiare e quella strutturata, di certo non si potrà più essere in dieci in cucina per quaranta coperti. Credo, quindi, che ci sarà un doloroso cambiamento: non basterà più la passione, vedo un panorama futuro più arido e triste, in linea con le condizioni di questo momento che spero cessi in fretta. Ovviamente in tutto ciò è coinvolto anche il vino. Per il momento abbiamo la fortuna che i Franciacorta e i vini simili sono i meno colpiti perché più versatili, con uno spettro di utilizzo più ampio e forse anche per questo attualmente risentiamo meno di questa situazione.

Quali sono gli ostacoli principali per il consumo di vino?

Il problema del vino non è il nuovo Codice della strada di Salvini. Credo semplicemente che in generale ci sia un po' meno potere economico ma soprattutto ci sia l'intenzione di risparmiare perché il sentiment è da "fine del mondo". Poi c'è la questione del minor interesse dei giovani. La somma di queste cose fa sì che ci sia meno gente nei ristoranti e che, se ci va, beva meno.

Nella ricerca di Bain & Company per Altagamma "Beyond the Bottle: Market Dynamics and Consumer Shifts in the Fine Wines and Restaurants Markets" si parla di un futuro molto orientato ai fine wine. Il lusso è il nuovo mantra del vino?

Nei prodotti che hanno una provenienza agricola il lusso è marginale perché il nostro "socio di maggioranza", che è il padre eterno, non ci consente di fare budget e pianificare la qualità che facciamo. Il vino nobile che si fonda su un'uva del territorio è molto di più di un prodotto di lusso: il prodotto di lusso, anche il più raro, in uno o due anni lo produci, per fare i nostri vini ci mettiamo anche 10 anni. Per questo non ritengo corretto accomunare il vino nobile alla parola lusso.

Parliamo allora di fine wine?

Per valorizzare ciò che si fa è importante dare un posizionamento adeguato, che però è diverso dal lusso. Il mondo del lusso (moda, automotive, gioielli ecc), grazie ai propri negozi, conosce l'acquirente finale. L'agricoltura non controlla direttamente la vendita e quindi non può profilare il cliente finale. Adesso con i QRCode possiamo arrivare alla profilazione dell'intermediazione (ristoranti, hotel ecc), che è fondamentale per fare un posizionamento mirato. L'alto di gamma non so se sia un terreno frequentabile da un numero di aziende infinito. Credo che sia complesso affollare quel mondo, e anche i ristoranti non potranno più avere cantine e liste dei vini immensi. Nel nostro segmento, al livello più alto c'è lo Champagne e la nostra strategia è quella di affermare la categoria. Mi spiego: la nostra intenzione è quella di avere sulle carte dei vini e nelle enoteche le sezioni "Champagne", "Franciacorta" e "altri spumanti". Riuscire a essere riconosciuti



COVER

Enoturismo,
ristorazione, trend e
mercati: abbiamo fatto il
punto della situazione
con Maurizio Zanella,
che svela i nuovi,
lungimiranti progetti di
ospitalità di Ca' del
Bosco

fancy
il piacere, senza mai farvi colpa

SHARE:

come categoria alza indiscutibilmente il posizionamento e in quest'ottica si posiziona anche l'investimento del nostro consorzio fatto con la Guida Michelin negli Stati Uniti.

Prestige
Immersion



Cupola dei Sensi e
Ludoscopia

Sappiamo che la nascita di Ca' del Bosco è stata ispirata da un tuo viaggio in Champagne, da ragazzino. C'è qualcosa che sta facendo oggi la Champagne da cui dovremmo prendere spunto?

Sì, qualcosa c'è, visto che è l'unico Paese al mondo dove chi fa uva guadagna di più di chi fa vino. Di sicuro non dobbiamo imitare i produttori di Champagne sulle pratiche biologiche, che sono scarse rispetto a noi, e sulla scelta delle grandi Maison di investire più sul marketing che sul prodotto.

Quale scenario si prospetta?

A livello produttivo dobbiamo stare attenti affinché il cambiamento climatico non influisca sul vino, rispettando territorio e qualità. È un aspetto tecnico che deve avere l'obiettivo di mantenere lo stile e la ricercatezza del prodotto. Sul fronte commerciale penso si debba prestare molta attenzione ai prezzi, evitando aumenti spropositati: dobbiamo restare con i piedi per terra perché è un momento complesso.

E il vino senz'alcol?

Sta entrando nelle carte vini di alcuni ristoranti, soprattutto all'estero. È una commodity, l'errore madornale è stato chiamarlo vino, ma ormai è fatta. Sono favorevole nella misura in cui possa aiutare a smaltire eventuali eccedenze di vino evitando espienti sovvenzionati.

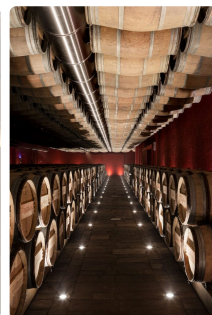


Photo credits: Mattia Aquila; Giuseppe La Spada, Massimo Listri, Davide Galli

CA DEL BOSCO

ENOTURISMO

MAURIZIO ZANELLA



Francesca Negri



COVER

Enoturismo,
ristorazione, trend e
mercati: abbiamo fatto il
punto della situazione
con Maurizio Zanella,
che svela i nuovi,
lungimiranti progetti di
ospitalità di Ca' del
Bosco

fancy
il piacere, senza mai stancarsi di colpa

SHARE:    

Giornalista, scrittrice, wine tutor, diplomata WSET, Donna del Vino, Cavaliere del Tartufo e dei vini d'alba, Cavaliere del Sovrano e nobilissimo ordine

MOSTRA TUTTO

FANCY MAGAZINE TI CONSIGLIA

COVER

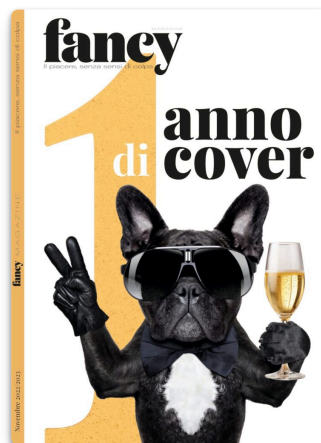
NEWS

N

«IL VINO È OLTRE IL
LUSSO»

ARRIVA LA OPPALE DA
MEZZO LITRO

S
F



Inserisci i tuoi dati e ricevi **GRATUITAMENTE** a casa una copia dell'edizione speciale di fancy magazine con la raccolta di un anno di cover.

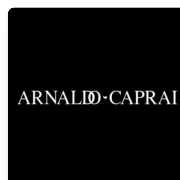
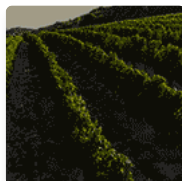
Richiedi la tua copia gratuita

Iscriviti alla newsletter

Rimano aggiornato sulle ultime uscite!

Email

Email





COVER

Enoturismo,
ristorazione, trend e
mercati: abbiamo fatto il
punto della situazione
con Maurizio Zanella,
che svela i nuovi,
lungimiranti progetti di
ospitalità di Ca' del
Bosco

fancy
il piacere, senza sensi di colpa

SHARE:    



ACQUISTA SU AMAZON
Manuale semiserio
enogastro-sentimentale
per scegliere l'uomo giusto
in base alle sue preferenze
a tavola e nel bicchiere.



FRANCESCA NEGRI E ANNA MAZZOTTI



fancy
il piacere, senza sensi di colpa

+39 035 41 56688
redazione@fancymagazine.it
Info redazione

Leonardo J. Edizioni a brand of Commfabrik Srl
Sede legale: Via Betty Ambiveri 25 - 24126 (Bg)
Sede redazione: Via Vittore Tasca 3 - 24122 (Bg)

Privacy Policy Cookie Policy P.IVA:
IT03800790168
Aggiorna le tue preferenze di tracciamento Tribunale di Bergamo
della pubblicità

Registrazione N. 16 del 20/10/2022