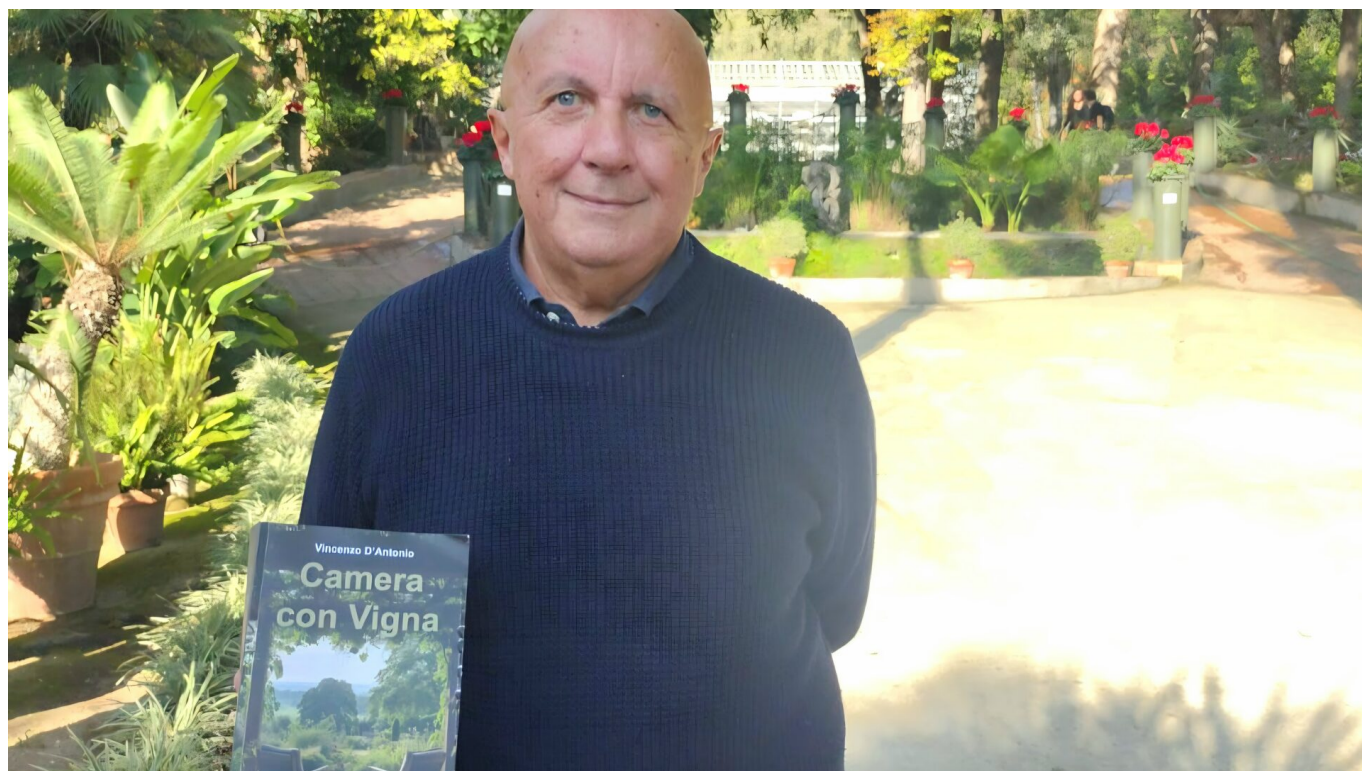


“Il vero enoturismo è fatto con la mente e il cuore, chi viaggia per cantine cerca autenticità”. D’Antonio racconta il suo nuovo libro

3 Novembre 2025



NAPOLI - Se il turismo alla volta dei prodotti Dop è la nuova frontiera del viaggio enogastronomico, pernottare in vigna può diventare esperienza memorabile. Una fortuna per l'enoturista amante del made in Italy, doppia fortuna per il Pil nazionale. Un circolo virtuoso che si autoalimenta con la soddisfazione (e la sicurezza dei wine lovers) di tutte le parti purché le logiche del business non prevalgano sul godimento del viaggio. Un sogno possibile. Senza svenarsi per aver scelto di dormire in confortevoli dimore in mezzo ai vigneti.

Esce *Camera con vigna* di **Vincenzo D'Antonio**, libro di 524 pagine in cui l'autore, giornalista di Italia a Tavola, passa in analitica rassegna 151 realtà - cantine che offrono hospitality a prezzi abbordabili cioè "vero enoturismo" - da nord a sud del Bel Paese.

Un fenomeno che merita attenzione, come racconta il giornalista partenopeo a Virtù Quotidiane. Una recente indagine della Cna rileva che il vino si conferma un motore fondamentale del turismo in Italia. Ad anno 2025 terminante sono stimati in venti milioni i pernottamenti collegati direttamente a questo comparto, coinvolgendo tredici milioni di

cosiddetti wine lovers.

D'Antonio, il primo discrimine della sua ricognizione esclude i wine resort. Perché?

Ho considerato strutture da 2 a 12 camere e non oltre perché oltre 12 sono alberghi, strutture che avendo percepito il trend dell'enoturismo si reinventano wine resort dove il core business diventa l'hospitality, mentre in realtà sappiamo che l'enoturismo è di supporto al vino. C'è anche un altro discrimine: avendoli contattati uno a uno non me la sono sentita di inserire coloro che non hanno risposto alla mia richiesta di informazioni basiche di servizio, e di questi un centinaio dei complessivi seicento non hanno risposto.

Il libro fotografa un cambio di passo dell'enoturismo. Chi sono i nuovi wine lovers e cosa cercano?

Sicuramente non esistono persone che vanno visitando cantine da mattino a sera in modo maniacale, il wine lover è una persona che ha tanti interessi e tra questi c'è la piacevolezza del vino inteso come bevanda edonistica. Chi viaggia alla ricerca di vigneti e cantine desidera vivere esperienze autentiche e di vero turismo sostenibile in un ambiente agreste lontano dai centri urbani.

Cosa ha notato nell'approccio dei nuovi consumatori?

I giovani enoturisti, diciamo Millennials e Gen Z, non sono i wine lover di una volta. Chi si pone alla ricerca di "quella" cantina quasi certamente non anela a visitarla per essere partecipe di masterclass e verticali o tutto quanto sa di cattedra. C'è sempre più, invece, voglia di convivialità, della cena e poi del pernottamento, un valore aggiunto questo molto ambito dai wine lovers con capacità di spesa.

Il punto della spending ability è ineliminabile, come pure l'urgenza di fare utile, cash, da parte dei vignaioli.

Volutamente non ho inserito i finti wine resort che poi sarebbero l'equivalente degli alberghi a 5 stelle, quelli deluxe che chiedono 300 euro per la suite e magari ti fanno trovare il prosecco in camera. Questo libro porta in luce i vitivinicoltori che fanno enoturismo in modo serio senza fare i bottegai, quelli che ti offrono il calice se compri la bottiglia, di questi ahimè se ne contano a migliaia. C'è poi il core, questo nucleo schietto che deve fare utile, ovvio, ma fa business dando e prendendo. È questo il vero enoturismo, fatto con la mente con il cuore: camere confortevoli, atmosfera, vista sul paesaggio e prime colazioni genuine, il tutto a prezzi concorrenziali.

E qual è il passo successivo?

Il discorso diventa davvero produttivo per il vignaiolo quando si innesca un rapporto sodale tra cliente e cantina, il wine club, un'attività che cominciano a svolgere i più avveduti grazie anche ai software. L'azienda ti segue e ogni 6 mesi ti aggiorna proponendoti attività ed esperienze. Questo è fare enoturismo win win che va bene a entrambe le parti. A completamento o a supporto c'è poi la piattaforma di e-commerce, ormai ineludibile.

Qual è la realtà delle regioni italiane più avanti in questo senso?

Guarda caso sono leader quelle che già fanno business con il vino: Triveneto, Toscana e Piemonte. A sud, inaspettatamente bene si stanno attrezzando Puglia e Sicilia. L'Abruzzo è a metà strada: vive della grande vision di Masciarelli ed è accompagnata da altre belle realtà come Valle Reale, Tenuta Masciangelo, Feudo Antico, Castorani, Ciavolich, Tenuta Morganti.

Il turista goloso pianificherà il suo viaggio anche in virtù dei gioielli gastronomici della Bella Italia.

Certamente. E per questo dico che il turismo Dop è la nuova frontiera del viaggio enogastronomico. A chi beve bene piace mangiare bene, per questo nel libro ci sono 33 raccontini di altrettanti prodotti agroalimentari certificati Dop/Igp. Ho inserito i luoghi che nell'anno dedicano almeno 1 evento al prodotto certificato, ne sono sicuramente di più ma 33 sono quelli che mi hanno dato certezza di effettuazione, o addirittura di data, dell'evento nel 2026.

Quali i consigli per il prossimo viaggio ?

Qui vince l'Emilia Romagna con Parmigiano Reggiano, Grana padano, Prosciutto di Parma, Aceto balsamico Tradizionale di Modena e Piadina.