

Alla scoperta del mondo del vino con Simona Bellanova



Andare alla scoperta del mondo del vino, vedere da vicino come si produce, carpirne i segreti, i profumi, le essenze. Sapere cosa si cela dietro un bicchiere del nettare di Bacco. È quanto è possibile sperimentare con i percorsi di degustazione guidata proposti da Simona Bellanova che è riuscita a fare di una passione, la sua professione

DI JEANNETTE ROGALLA

In un territorio quanto mai vocato al turismo enogastronomico, dove il visitatore tornando a casa mette in valigia una caciotta e del buon vino, non c'è da stupirsi se nasce una nuova figura professionale che accompagna il turista alla scoperta dei sapori e soprattutto di cosa si nasconde dietro le nostre produzioni tipiche.

Ne parliamo con Simona Bellanova, autentica appassionata di vino che con astuzia e competenza è riuscita a trasformare la sua passione in professione. Oggi Simona propone dei percorsi di

degustazione guidata, accompagnando personalmente il visitatore nelle migliori aziende locali per assaporare le eccellenze del nostro territorio contornati da scenari di rara bellezza, che solo una terra misteriosa e selvaggia come la Maremma riesce ad esprimere.

Dopo aver superato brillantemente il Master "Management e Marketing delle Aziende Vitivinicole" organizzato dall'Università di Firenze nel 2003, Simona Bellanova fa esperienza in diverse aziende nel Chianti e nell'area del Brunello di Montalcino, fino al giorno in



Simona Bellanova

cui, forte del bagaglio di conoscenze accumulate, decide di realizzare il suo sogno: tornare nella sua terra, la Maremma, con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'enoturismo. Nasce così "Maremma Wine & Company".

Incontriamola e facciamoci raccontare la sua esperienza.

Che cosa c'è di diverso nell'offerta "Maremma Wine & Company"?

Una delle caratteristiche principali dei miei percorsi è l'abbinamento degustazione-comprensione, ossia propongo una sorta di mini corso sul vino. Insieme al produttore accompagno il turista nella vigna spiegando cosa c'è dietro quel bicchiere di vino che andrà a degustare. Trattiamo argomenti, a seconda del livello di conoscenze del visitatore,

che riguardano le colture, gli impianti, le potature, spieghiamo ogni fase di lavorazione delle uve passando per la cantina, dove mostriamo le tecniche di vinificazione e affinamento e solo alla fine si passa alla degustazione. Il visitatore non solo assaggia, ma entra a 360 gradi nell'affascinante mondo del vino.

Un modo intelligente per far conoscere i nostri vini e il nostro territorio. Come mai solo ora, che cos'è mancato, o ancora manca ai nostri produttori?

In molti casi manca la "specializzazione". Saper fare un vino buono significa anche saper accogliere il turista in azienda con professionalità, il che significa essere dotati di una sala adeguata, parlare almeno una lingua straniera, possibilmente l'inglese e dedicare del

tempo per far comprendere ciò che si sta offrendo.

Le aziende in Maremma sono perlopiù a conduzione familiare e faticano ad adeguarsi per mancanza di mezzi. Dovrebbero però capire che investendo in immagine potranno avere un ritorno economico. Per almeno due motivi: primo perché il cliente che compra in azienda è più contento, perché risparmia i costi di spedizione e intermediari, secondo perché conoscere personalmente il consumatore è senza dubbio il modo migliore per fidelizzarlo!

E il cliente-turista com'è cambiato nel tempo?

Il turista enogastronomico che giunge nel nostro territorio è una persona culturalmente preparata, con delle conoscenze già acquisite, un palato



Col nome di Maremma wine and company il progetto propone percorsi di degustazione sulle vie del vino in Maremma. Attraverso i produttori locali, è possibile non soltanto assaporare i migliori vini del territorio nello stesso ambiente in cui vengono realizzati, ma anche visitare luoghi di rara bellezza nella misteriosa e selvaggia Maremma

esperto e si aspetta un'accoglienza professionale e allo stesso tempo genuina.

Quali sono le tue proposte?

Maremma Wine & Company propone 4 percorsi, uno per tipologia di vini: docg Morellino di Scansano, doc Montecucco, doc Monteregio di Massa Marittima e docg Brunello di Montalcino oltre a tour speciali e personalizzati a seconda delle esigenze. Si tratta di escursioni di un giorno, formula all-inclusive che comprende spostamenti, visita alle cantine, degustazioni e pranzo.

Infine una curiosità, come reagiscono i turisti e gli operatori di fronte ad una donna, giovane e (permettami) bella come te?

Il fatto che sia una donna e l'aspetto fisico sicuramente aiutano, ma come in tutte le cose, non basta e non si va lontano. Per fare ciò che faccio ho studiato e mi sono preparata per anni, facendo esperienza nelle aziende in svariati settori: promozionale, commerciale, nella

comunicazione e nel marketing. Non ci si improvvisa, e come ho già detto si va avanti grazie alla professionalità!

Non è un caso se Simona riceve continue conferme per la sua professione. Tra le ultime, la presenza come relatrice alla presentazione del libro "I vini di Maremma" di Giuseppe Orfino e Lorenzo Carresi, presentazione che è stata fatta ad agosto al Parco di Pietra di Roselle.

Auguriamoci che seguendo le orme di Simona, nascano e si sviluppino sempre più operatori specializzati nel settore enogastronomico del nostro territorio, figure indispensabili per affrontare il futuro nelle sue più ottimistiche previsioni.

A tutti gli appassionati del vino e a chi a questo mondo vorrebbe avvicinarsi consigliamo di visitare il sito di Simona Bellanova www.tuscanwinelovers.com

Foto Alessandro Baglioni