



## ENOTURISMO: A CHE PUNTO SIAMO?

GLI STEP CHE HANNO PORTATO AL DECRETO ENOTURISMO 2019  
E UNA RASSEGNA DEGLI INDIRIZZI E DELLE LINEE GUIDE  
AD OGGI PREVISTE IN MATERIA



di Avv. Floriana Risuglia

**L**a data di nascita ufficiale dell'enoturismo può essere individuata nel maggio 1993, giorno della prima edizione di "Cantine aperte", organizzata dal Movimento Turismo del Vino. Il primo impulso si ebbe con la redazione del c.d. Testo Unico della Vite e del Vino (Legge organica n. 238/2016), che riordinò la complessa e disarticolata materia ma si limitò ad enunciare il fenomeno enoturistico, fino ad allora privo di identità propria. La risposta normativa sulla regolamentazione, però, non fu immediata come si attendeva. Bisognerà infatti attendere il D.M. N. 2779 del 12 marzo 2019 (G.U.R.I. n. 89 del 15 aprile 2019), per avere una disciplina puntuale con linee guida ed indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica. L'attività di degustazione con mescolta del vino o di promozione e cultura del vino in cantina, infatti, era consentita soltanto nell'ambito di applicazione dell'art. 2135 c.c., secondo cui è imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali, attività connesse, cioè attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ricezione ed ospitalità come definite dalla legge. L'art. 2135 c.c. (come sost. dall'art. 1, co. 1 D. Lgs 18.5.2001 n. 228) definisce, quindi, le caratteristiche dell'imprenditore agricolo, ma soprattutto, per quanto concerne la fattispecie, le c.d. attività connesse. Solo con la legge di Bilancio 2018 (L. 27 dicembre 2017 n. 205 -Parte I, art. 1, commi 502-505) è stata disciplinata l'attività di enoturismo, termine con il quale vengono individuate tutte le attività relative al turismo del vino. Le linee guida e gli indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica dovevano essere adottate con decreto del Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, d'intesa con la Conferenza Stato-Regioni, ma un altro arresto si ebbe con il trasferimento della competenza in materia di turismo dal Ministero dei Beni delle attività culturali al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

### 2019: ARRIVA IL "DECRETO ENOTURISMO"

È solo con il D.M. n. 2779 del 12 marzo 2019 (G.U.R.I. 15 aprile 2019 n. 89) che vengono definiti indirizzi e linee guida in merito a: requisiti, standard minimi di qualità, con particolare riferimento alle produzioni vitivinicole del territorio per l'esercizio dell'attività enoturistica, considerata attività agricola connessa ai sensi dell'art. 2135 co. 3 c.c. ove svolta dall'imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui al medesimo art. 2135 c.c. Alla luce del citato D.M. sono considerate, quindi, attività enoturistiche tutte le attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, con particolare riferimento alle indicazioni geografiche (Dop/Igp), nel cui areale si svolge l'attività, quali: visite guidate ai vigneti di pertinenza, alle cantine, ai luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite della storia e della pratica dell'attività vitivinicola ed enologica in genere; iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo, le attività svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti, comprese: vendemmia didattica, attività di degustazione, commercializzazione produzioni vinicole aziendali anche in abbinamento ad alimenti quali prodotti agroalimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo aventi i requisiti standard di cui all'art. 2. Il successivo art. 2.1 enuncia dettagliate linee guida ed indirizzi in merito ai requisiti e standard minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività enoturistica; dall'apertura settimanale o stagionale (minimo tre giorni), tra cui

domenica, prefestivi e festivi, agli strumenti di prenotazione visite (preferibilmente informatici), impone la presenza di un cartello all'ingresso dell'azienda

con i dati sull'accoglienza enoturistica, orari, tipologia servizio offerto, lingue parlate; la creazione di un sito web o pagina aziendale, l'indicazione di parcheggi, la presenza di materiale informativo stampato in almeno tre lingue (compreso italiano); l'esposizione e distribuzione materiale informativo sulla zona di produzione, produzioni tipiche e locali, con particolare riferimento a Do, sia di vino che agroalimentare, su attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio su cui insiste l'attività enoturistica. Particolare attenzione è dedicata agli ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività, in concreto svolte dall'operatore enoturistico ed al personale addetto che deve essere dotato di competenza e formazione specifica anche sulla conoscenza del territorio, compreso il titolare o familiari coadiuvanti, dipendenti dell'azienda e collaboratori esterni.

Anche l'attività di degustazione del vino all'interno delle cantine viene regolamentata e deve essere effettuata con calici di vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto. Lo svolgimento delle attività di degustazione e commercializzazione da parte di personale dotato di adeguate competenze e formazione, compreso tra: titolare dell'azienda o familiari coadiuvanti, dipendenti dell'azienda, collaboratori esterni. E ancora, viene disciplinato l'abbinamento dei prodotti vitivinicoli aziendali finalizzati alla degustazione con prodotti agro-alimentari freddi, anche manipolati, trasformati o preparati dall'azienda stessa, pronti per il consumo, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della regione in cui si svolge l'attività enoturistica: Dop, Igp, Stg.

### IL RUOLO DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME

È compito delle Regioni e delle Province Autonome promuovere, autonomamente o in collaborazione con le Organizzazioni più rappresentative dei settori vitivinicolo e agroalimentare e con gli enti preposti o abilitati, la formazione teorico-pratica per le aziende e per gli addetti, anche al fine di garantire il rispetto dei requisiti e degli standard minimi di cui al presente decreto e di promuovere il miglioramento della qualità dei servizi offerti. Così come alle Regioni sono demandate le funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie sull'osservanza delle disposizioni di cui al presente decreto. Alle aziende agricole che svolgono attività di degustazione, di fattoria didattica o di agriturismo, se intraprendono anche l'attività enoturistica, continueranno ad applicarsi altresì le disposizioni regionali nelle relative materie.

La Regione Toscana, per prima, ha emanato la Legge n. 76/2019 per la promozione dell'attività enoturistica e, con la collaborazione di alcuni Consorzi di tutela e del Movimento Turismo del Vino della Toscana, ha previsto la partecipazione a un corso di formazione teorico pratico in tema di enoturismo come uno dei requisiti necessari per esercitare l'attività di addetto all'enoturismo.

La Regione Lombardia ha emanato un decreto attuativo, approvando nell'ottobre 2019 lo schema di Segnalazione Certificata di Inizio di un'Attività (S.C.I.A.) per l'esercizio dell'attività enoturistica.

Da ultimo, anche l'Umbria sta completando il quadro normativo, con il disciplinare dell'enoturismo, in cui vengono definite le modalità di presentazione della Scia, le modalità per le attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e alla conoscenza del vino, quelle per la degustazione e commercializzazione, il materiale informativo e la cartellonistica.



IL MONDO DEL VINO  
A TUTELA  
DELL'AMBIENTE

## Valutazioni ambientali e tutela delle zone viticole: alcuni casi concreti

di Avv. Filippo Moreschi

**I**l vino, la vite e i territori viticoli sono patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità ambientale e culturale, non solo sociale ed economica: è la solenne affermazione dell'articolo 1 del c.d. Testo Unico del Vino (L. 238/2016).

La giurisprudenza amministrativa sembra prenderne atto.

La sentenza del T.A.R. Campania (Napoli) n. 840 del 9/02/2021 ha annullato il decreto di diniego dell'assoggettabilità a Valutazione di Impatto Ambientale (V.I.A.) del progetto di impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti solidi urbani nel comune di Chianche (Av), nella zona del Greco di Tufo Docg.

Il procedimento di verifica di assoggettabilità a V.I.A. ha la funzione di esaminare, sia pur in modo preliminare e sommario, l'impatto dei nuovi progetti e impianti sull'ambiente, inteso come relazione tra fattori antropici, naturalistici, fisici, climatici, paesaggistici, culturali, agricoli ed economici. Solo dove si rinvenga un'incidenza effettiva sull'ambiente si dovrà dare inizio alla fase successiva di Valutazione di Impatto Ambientale vera e propria.

La verifica è intesa in senso tecnico, perché in questa fase vanno solo esaminati i possibili impatti ambientali dell'opera progettata, senza entrare nelle valutazioni discrezionali amministrative che invece riguardano il bilanciamento tra l'opera e gli interessi con essa confliggenti, e che portano poi alla decisione finale.

Il T.A.R. rileva un difetto di motivazione nel decreto di diniego, evidenziando che esso non tiene conto della prevalenza della vocazione agricolo-naturalistica della zona, ben rappresentata dalla Docg viticola. Una diversa e più approfondita valutazione delle peculiarità agricole dell'area avrebbe probabilmente portato ad un provvedimento differente, con più possibilità di tutela per il territorio e le produzioni agricole interessati dall'impianto.

La sentenza menziona l'art. 21 del Decreto Legislativo 228 del 2001, che impone allo Stato, alle regioni ed agli enti locali di tutelare la tipicità, la qualità, le caratteristiche e le tradizioni dei prodotti agricoli e alimentari Doc, Docg, Dop, Igp e Igt. Questa norma è pure richiamata dal Codice dell'ambiente nella disciplina della verifica dell'assoggettabilità a V.I.A.

Quindi, sia le norme ambientali, sia quelle dettate per le produzioni agricole concorrono alla tutela concreta delle zone viticole, almeno quelle delimitate dai disciplinari di produzione, come il Greco di Tufo.

Ma ci sono altri esempi.

La sentenza del Consiglio di Stato n. 7616 del 1/12/2020 ha affermato che l'Autorizzazione integrata ambientale di una discarica per rifiuti speciali non pericolosi deve confrontarsi con la presenza, nel territorio di insediamento, di una zona a vocazione vitivinicola (nel caso, la Doc del "Cacc'e Mmitte" di Lucera). È infatti lo stesso Piano di Gestione dei Rifiuti Speciali pugliese a sancire l'incompatibilità tra tali impianti e le aree agricole di pregio, individuate dai disciplinari di produzione.

Ancora, in tema di Valutazione di Impatto Ambientale dei lavori per l'Alta velocità sulla tratta Milano-Verona, il T.A.R. Lazio (Roma), con la sentenza n. 2634 del 28/02/2020, ha stigmatizzato l'inottemperanza alle prescrizioni dettate dal CIPE che imponevano al Consorzio per l'Alta Velocità la preventiva stipulazione di un

protocollo d'intesa con le organizzazioni dei produttori dell'area del Lugana Doc, attraversata dai lavori. Il protocollo doveva riguardare sia la determinazione delle indennità di esproprio dei terreni sia la ponderazione dei diversi interessi implicati nella realizzazione dell'opera. In motivazione, il Tribunale richiama la definizione dei territori viticoli quale patrimonio culturale nazionale dell'art. 1 del Testo Unico del Vino.

Il mondo del vino ed i suoi attori – produttori, organizzazioni, consorzi – sono dunque i protagonisti della tutela ambientale e paesaggistica dei territori. Oggi e sempre più in futuro.

