

## AGEVOLAZIONI

---

### ***Il decreto sull'enoturismo***

di **Luigi Scappini**

Il Legislatore, con la **Legge di Bilancio** per il **2018**, un po' a sorpresa (erano in fase di gestazione due differenti **proposte di legge**), ha **legiferato** in merito al **c.d. enoturismo**, definendolo, come *"tutte le attività di **conoscenza del vino** espletate nel **luogo di produzione**, le **visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite**, la **degustazione** e la **commercializzazione** delle produzioni viticole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine"* (cfr. [comma 502](#)).

Come spesso accade, l'effettiva **applicabilità** della norma era **demandata** all'emanazione di un **decreto** da adottare d'intesa con la Conferenza Stato-Regioni; decreto che finalmente ha visto la luce ed è stato **pubblicato** sulla **Gazzetta Ufficiale n. 89** del **15.04.2019**.

In particolare, il decreto si è occupato di definire **requisiti** e **standard minimi** di qualità necessari ai fini dell'esercizio dell'attività enoturistica, **attività** che ove **svolta** da un **imprenditore agricolo** singolo o associato, si considera **connessa**.

L'**articolo 1** del decreto, al [comma 3](#) si occupa di definire meglio il concetto di **enoturismo** individuando varie tipologie di **attività caratterizzanti**:

1. attività **formative** e **informative** rivolte alle **produzioni vitivinicole** del territorio e la **conoscenza del vino**, con particolare riguardo ai prodotti IGP e DOP, nel cui areale si svolge l'attività. Sono tali, a titolo esemplificativo:
  - le **visite guidate** ai **vigneti** di pertinenza dell'azienda e alle **cantine**;
  - la **visita** ai **luoghi** in cui vengono esposti i **vecchi strumenti** di lavorazione della vite e produzione del vino;
2. **iniziative** di carattere **didattico, culturale** e **ricreativo** comprensive della **vendemmia didattica**;
3. attività di **degustazione** e **commercializzazione** dei **prodotti aziendali** anche in **abbinamento** ad **alimenti**. A tal fine, il successivo **articolo 2, comma 2**, si occupa di precisare che l'eventuale abbinamento deve essere effettuato esclusivamente con **prodotti agroalimentari freddi preparati dall'azienda**, anche attraverso manipolazione o trasformazione, pronti al consumo e strettamente correlati al territorio. Viene, inoltre, espressamente previsto che **non è possibile** offrire, all'interno dell'attività enoturistica, un servizio di **ristorazione** che, nel caso di sua erogazione, rientrerà nel servizio

agrituristico eventualmente previsto dall'**azienda vitivinicola**.

Il precedente **comma 1** dell'**articolo 2** individua alcuni **parametri minimi** che debbono essere rispettati che, in alcuni casi, **restringono l'ambito di applicabilità della norma** in quanto rendono impegnativo svolgere l'attività enoturistica, soprattutto nel caso di **piccole realtà vitivinicole** che nella realtà caratterizzano il **panorama italiano**.

Ci stiamo riferendo, ad esempio, all'obbligo di **apertura** settimanale o anche stagionale, per un numero **minimo** garantito di **3 giorni**, che possono ricomprendere anche la domenica o i festivi e i prefestivi, o l'obbligo di una **pagina web aziendale** e di **esposizione di materiale informativo** dell'azienda e dei prodotti in almeno **3 lingue**.

Il **personale** deve essere compreso tra il **titolare** o i **familiari coadiuvanti**, i **dipendenti** dell'azienda e **collaboratori esterni** e devono avere **adequate competenze e conoscenze** sia in merito al territorio sia alla degustazione dei prodotti offerti.

A tal fine, l'**articolo 2, comma 3** prevede che le **Regioni** e le **Province** autonome di **Trento e Bolzano** possano **promuovere**, in via autonoma o in sinergia con le organizzazioni più rappresentative del settore, vitivinicolo e agroalimentare, nonché con gli enti preposti o abilitati, **corsi di formazione teorico-pratica**.

Ai fini della **piena applicabilità** della norma **manca però ancora un passaggio**. Infatti, il **comma 4** prevede espressamente che, ferma l'applicazione dei parametri individuati con il decreto, è data facoltà alle singole Regioni, come del resto avviene anche per le attività simili quali l'**agriturismo** e le **fattorie didattiche**, di **definire le funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie**.

A chiusura il decreto prevede una **netta separazione tra l'enoturismo e le altre attività connesse di ricezione e ospitalità** quali la fattoria didattica, l'agriturismo e la multifunzionalità.

Senza soffermarsi su alcune **criticità** del sistema così delineato, qui si vuole evidenziare come la **struttura** sia stata **realizzata** in **funzione non** tanto del **mondo agricolo quanto** nei confronti di tutti i soggetti che operano nel **mondo vitivinicolo**, comprensivi degli **imbottiglieri puri**.

Ne è una **conferma** la circostanza che il Legislatore si premura di **evidenziare** come l'attività sia da considerarsi come **connessa** solamente nel caso di rispetto del **requisito soggettivo** (l'essere imprenditori agricoli), il che per difetto estende la possibilità di esercitare l'attività enoturistica anche da parte di altri soggetti, a prescindere perfino dalla circostanza che essi non siano "agricoli" da intendersi quali **società agricole che quindi svolgono in via esclusiva** attività di cui all'[articolo 2135 cod. civ.](#)

Seminario di specializzazione

## **IMPRESA SOCIALE: STATUTO E NORME OBBLIGATORIE, FISCALITÀ, RAPPORTI SOCIALI E VIGILANZA**

[Scopri le sedi in programmazione >](#)