



## BILANCIO

## **Enoturismo alla ricerca di un codice Ateco**

di Luigi Scappini

Master di specializzazione

### Azienda vitivinicola: gestione, controllo e fiscalità

Scopri di più



A distanza di più di 6 anni dalla sua introduzione, l'**attività enoturistica** è ancora in attesa, anche in ragione della dimensione ormai raggiunta, di un **codice Ateco** adeguato. Al riguardo, si rammenta che, con il [comma 502](#), dell'articolo 1, **L. 205/2017** (Legge di bilancio per il 2018), è stato introdotto il concetto di **enoturismo**, da intendersi 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 vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine**”, **demandando a un successivo Decreto l'individuazione delle linee guida** e degli indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità, con particolare riferimento alle **produzioni vitivinicole del territorio**, per l'esercizio **dell'attività enoturistica**.

Nello specifico, il **D.M. 12.3.2019**, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 89 del 15.4.2019, ha definito tali linee guida affermando, nel rispetto dell'indirizzo generale, di cui al [comma 502](#) richiamato, che si possono considerare **attività enoturistiche**, ai fini del presente decreto, tutte le “**attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino ... quali, a titolo esemplificativo, le visite guidate ai vigneti di pertinenza dell'azienda, alle cantine ... le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti, ivi compresa la vendemmia didattica; le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, da intendersi quali prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo**”.

Dalla definizione offerta, **si evince facilmente come le possibili attività esercitabili** nel contesto dell'attività enoturistica **spaziano dalle attività formative alla degustazione e commercializzazione** di produzioni aziendali.

Quest'ultima attività, tuttavia, si ritiene di doverla **escludere**, almeno in un'ottica di **convenienza fiscale**, dalla rosa di quelle **esercitabili** quale **attività enoturistica**; infatti, se così fosse, il fatturato verrebbe attratto nel regime di tassazione previsto, consistente



nell'applicazione al volume di affari della percentuale di redditività **pari al 25%**. Al contrario, nel momento in cui l'azienda dovesse procedere alla vendita della propria produzione aziendale, la stessa rientrerebbe, a pieno titolo, nell'alveo dell'[articolo 32, Tuir](#), con conseguente **ricomprensione nel reddito agrario**.

Alcune attività, quali quelle consistenti nel **creare dei percorsi con i quali introdurre il visitatore nel mondo vitivinicolo** e, soprattutto, **far conosce il processo produttivo del vino**, attività che possono, da ultimo, sfociare nella c.d. **vendemmia didattica, richiamano**, con tutta evidenza, le c.d. **fattorie didattiche**, la cui attività consiste essenzialmente nell'organizzazione di attività a **carattere ricreativo, didattico e culturale**.

Le fattorie didattiche, pur rientrando in un contesto agrituristico, di fatto, nel momento in cui vengono esercitate **comportano l'obbligo di procedere**, non solo all'iscrizione in appositi albi regionali, ma anche, per quanto riguarda gli aspetti burocratici, **all'integrazione nella partita Iva** dell'imprenditore agricolo del codice Ateco 85.59.90 **"altri servizi di istruzione"**.

Le attività che, invece, sfociano nella **degustazione (e commercializzazione) delle produzioni vitivinicole** aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, da intendersi quali prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, **richiamano all'attività agritouristica**.

L'[articolo 2, comma 3, L. 96/2006](#) (la c.d. Legge quadro), infatti, espressamente stabilisce che **rientrano fra le attività agritouristiche**, anche l'organizzazione di **degustazioni di prodotti aziendali**, ivi inclusa la mescita di vini, alla quale si applica la L. 268/1999, istitutiva delle c.d. **strade del vino**.

In prima battuta, quindi, si potrebbe pensare che **l'azienda vitivinicola** che eserciti già un'attività agrituristica, **non necessiti di ampliare il ventaglio di attività** connesse da proporre con quella enoturistica, in quanto **già ricompresa nella prima**.

In realtà così non è, **perché tale attività di degustazione**, come tutte gli altri servizi erogabili dall'agriturismo, quali, ad esempio, la fruizione della piscina, con l'eccezione del servizio di ristorazione, **possono essere fruiti esclusivamente da parte di coloro che alloggiano presso la struttura**.

Concluso che l'attività enoturistica, come introdotta dal [comma 502](#), dell'articolo 1, L. 205/2017, sia "autonoma" rispetto all'attività agrituristica, per quanto concerne il **codice Ateco da dover attivare**, preso atto che non ne esiste uno specifico, si ritiene plausibile **utilizzare il codice 56.10.12 "Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole"**.

Si deve, tuttavia, precisare che, per quanto riguarda la **corretta aliquota da applicare alle prestazioni di servizi erogate nell'ambito dell'enoturismo**, a differenza di quanto avviene per l'agriturismo, si dovrà applicare l'**aliquota ordinaria del 22%**, in quanto, per espressa previsione normativa, **l'attività non può sfociare nella somministrazione di pasti**.

