

COMUNICATO STAMPA

VIAGGIARE TRA VIGNETI E CANTINE: L'INTERESSANTE TREND DELL'ENOTURISMO ALLA SCOPERTA DELLA TOSCANA

Una tendenza sempre più in crescita e diffusa tra i giovani, grazie all'ampia offerta di servizi ed esperienze in cantina e nelle aziende agricole del territorio



Il 2023 ha registrato un significativo aumento dell'enoturismo in Italia, con un incremento del 30% delle aziende vinicole aperte ai visitatori anche nei weekend e un aumento dell'11% del fatturato. La Toscana, terza meta europea più visitata per il turismo del vino, offre non solo una vasta selezione di vini, ma anche paesaggi mozzafiato e esperienze green legate alla tradizione. Le visite in cantina attraggono un pubblico sempre più giovane, con una significativa presenza internazionale, creando un'opportunità per esplorare le strade del vino e soggiornare in hotel dal fascino irresistibile come l'[Hotel Calzaiuoli](#) o l'[Hotel Villa Fiesole](#) sulle verdi colline vicine a Firenze.

Sono sempre di più coloro che scelgono di viaggiare per **gustare un bicchiere di vino** in compagnia e fare esperienze che aiutino a **scoprire le bellezze del territorio**. Secondo i dati del "*Report Enoturismo e Vendite Direct-to-Consumer 2024*", redatto da Divinea, **il 2023 ha rappresentato una svolta significativa per l'enoturismo in Italia**: si è registrata una **maggiore varietà di esperienze** offerte dalle aziende vinicole che accolgono i visitatori **anche nei weekend** (il numero di aziende visitabili il sabato è aumentato del 30% rispetto al 2022), con un conseguente **aumento dell'11% del fatturato derivante dai servizi enoturistici**.

Il turismo del vino è diventato quindi **un vero e proprio trend**, sempre più in crescita: se si guarda infatti alle statistiche di Airbnb sulle **dieci mete europee più visitate** per assaporare i vini locali, si trova **al terzo posto l'Italia e in particolare la regione Toscana** che offre non solo tante varietà di vino da assaggiare, ma anche verdi colline e **riserve naturali dove vivere al meglio la propria vacanza green a Km0** e all'insegna della tradizione. I colori e i profumi della Maremma, il litorale della Costa degli Etruschi e le città d'arte come Firenze, Lucca e i borghi da visitare rendono questo paesaggio **il luogo perfetto, sempre mite e ricco di tante esperienze** che vanno oltre la semplice degustazione. Dagli abbinamenti con i piatti tipici, alle visite in cantina **con mostre e installazioni d'arte**, fino a **concerti in vigna** e location dal fascino unico da cui ammirare il tramonto: sono tantissime le aziende che vanno oltre la produzione e offrono veri e propri viaggi nella viticoltura e nella storia del territorio dove sono nate e cresciute.

A questi risultati si aggiungono poi altri due fattori importanti, emersi dall'ultimo report sull'enoturismo: la **stagionalità che non è più così netta** dal momento che anche nei mesi di marzo, aprile, maggio, novembre e dicembre in moltissimi decidono di visitare le aziende agricole. L'età del pubblico più interessato a questo tipo di servizi, inoltre, è cambiata notevolmente negli anni: le visite in cantina, infatti, attraggono sempre di più i giovani, tanto che **il 43,8% di chi ha prenotato un'esperienza in cantina nel 2023 aveva tra i 25 e i**

34 anni, a cui segue la fascia 35-44 anni e poi le famiglie. E se si guarda all'area geografica di provenienza, non sono solo gli italiani a viaggiare per questo motivo, ma anche americani ed europei con presenze importanti da parte di **tedeschi, olandesi, svizzeri e inglesi**. Approfittando della bella stagione e dell'ampia offerta che la Toscana può offrire, non resta che intraprendere **un viaggio on the road** per scoprire i vigneti, i castelli e le innovative cantine nei dintorni di Firenze e anche oltre.

Dalla rinomata regione del Chianti fino alle rinomate terre di Bolgheri, passando per **San Gimignano**: queste tre strade del vino non sono soltanto percorsi, ma veri e propri viaggi attraverso il cuore pulsante delle aziende vinicole. Qui, esperti del vino e viaggiatori curiosi possono esplorare cantine e degustare vini pregiati, il tutto anche nei weekend, quando le porte sono spalancate per accogliere gli appassionati. **Ma per coloro che desiderano immergersi completamente nell'atmosfera autentica della Toscana, c'è di più.** L'Hotel Calzaiuoli, nel cuore vibrante di Firenze, o l'incantevole Hotel Villa Fiesole, che offre una vista mozzafiato sui magnifici paesaggi toscani, sono il punto di partenza perfetto per un'avventura indimenticabile.

Hotel Calzaiuoli

È un boutique hotel 4 stelle ubicato nel cuore di Firenze, tra il Duomo e Ponte Vecchio. Racchiude in sé un mix tra stile, posizione ottimale e comfort, per assaporare la vivacità della città contemporanea tra le più grandi opere d'arte del Rinascimento e il centro dello shopping d'alta moda. **Le 54 camere, distribuite su 4 piani di un prestigioso palazzo storico fiorentino, sono caratterizzate da stile elegante** e servizi di alto profilo, e si adattano perfettamente ad ogni tipo di esigenza e di soggiorno. Sono di **quattro tipologie**, diverse in stile e cromatismi, ma tutte ugualmente confortevoli ed accoglienti, pavimentate in parquet. L'ottima colazione a buffet, con prodotti dolci e salati, viene preparata nell'accogliente sala con ampie finestre e vista sulla strada fiorentina. La struttura è inoltre pet friendly, accoglie animali domestici di **piccola e media taglia senza alcun costo aggiuntivo**.

Hotel Villa Fiesole

È un boutique hotel 4* di 32 camere sulle colline toscane a due passi da Firenze, che accoglie i suoi ospiti nell'atmosfera di una **residenza storica** con un romantico sguardo sulla città. L'edificio principale originariamente una serra utilizzata dai monaci del vicino monastero, oggi ospita la reception, le camere panoramiche e il ristorante. Nella sala colazione dalle ampie finestre la ricca scelta di prodotti freschi dolci e salati serviti a buffet è accompagnata dalla meravigliosa vista sulla città.

Passando dal giardino in stile italiano, si arriva alla **villa ottocentesca**, che offre camere ampie ed eleganti per piacevoli momenti di privacy e relax. Le camere si caratterizzano per peculiarità differenti: **dimensioni degli ambienti, vista panoramica su Firenze, terrazzo o patio privato, soffitti affrescati, pavimenti in parquet o cotto**. I soffitti affrescati, l'atmosfera sospesa nel tempo e la posizione tranquilla, regalano l'emozione tutta fiorentina di un soggiorno in una dimora signorile, al tempo stesso intima e familiare. Il **Ristorante "Serrae Villa Fiesole"**, la cui proposta gastronomica dal 2024 è firmata dallo **chef Antonello Sardi**, che vanta diversi riconoscimenti tra cui due volte la **stella Michelin** e la **stella Verde Michelin** per una cucina sostenibile, è un ambiente raccolto con una splendida terrazza a disposizione degli ospiti. Con l'arrivo della bella stagione, si trasforma poi in un delizioso ristorante e bar all'aria aperta con vista sulla città. Immersa nel verde si trova anche la piccola ma gradevole piscina, accessibile da maggio a ottobre.

L'hotel è pet friendly, accoglie gli **animali domestici** di **piccola e media taglia** senza alcun costo aggiuntivo e dispone inoltre di **un parcheggio privato**.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55, alla luce degli ultimi catastrofici eventi e consapevole dell'enorme impatto che l'alluvione ha avuto sulle comunità locali, ha deciso di assumere un ruolo attivo nella ricostruzione e nel sostegno. Si è

impegnato a essere al fianco degli alluvionati della Toscana proponendo nei menù dei suoi ristoranti un piatto speciale, un'eccellenza della cucina toscana: **Pici Senesi con Ragù di Cinta Senese, Erbe di Campo e Pecorino di Pienza dop** (Pecorino ottenuto esclusivamente con il latte da pecore allevate nell'area di produzione nelle terre Senesi). Per ogni piatto venduto verranno così devoluti 2,00 Euro al Fondo istituito dalla Protezione Civile in sostegno alle popolazioni colpite.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

[Seguici su facebook](#)