

## **DISCIPLINARE VENDEMMIA DIDATTICA**

### **PREMESSE**

La vendemmia rientra nelle attività enoturistiche come vendemmia didattica ai sensi del D.M. 2779 del 12/03/2019 “Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l’esercizio dell’attività enoturistica”.

Il territorio di Langhe, Monferrato e Roero si presta in particolar modo all’attività, grazie allo sviluppo della vendemmia su tre momenti di raccolta che permette di garantire l’esperienza da fine agosto ad ottobre.

Pertanto, al fine di strutturare un’offerta omogenea e di qualità, la vendemmia didattica è stata regolamentata tramite Protocolli d’Intesa tra le Province di Cuneo ed Asti, la Coldiretti e le altre associazioni di categoria, unitamente all’Ispettorato del Lavoro e allo Spresal.

### **FINALITA’**

Tale disciplinare si pone i seguenti obiettivi:

- Implementare il prodotto enoturistico
- Differenziare e migliorare l’offerta turistica
- Distinguere il territorio di Langhe, Monferrato e Roero dai competitor
- Aumentare l’attrattività della destinazione Langhe Monferrato Roero

### **VANTAGGI PER LE AZIENDE**

- Aumento della visibilità grazie agli strumenti di promozione dell’Ente Turismo LMR
- Rafforzamento dell’immagine e della reputazione dell’azienda
- Aumento della fidelizzazione
- Incremento del fatturato

### **IMPEGNO DELL’ENTE TURISMO**

L’Ente Turismo Langhe Monferrato Roero si impegna a promuovere la vendemmia turistica:

- nei punti di informazione
- sul sito di destinazione [www.visitlmr.it](http://www.visitlmr.it)
- sul sito di Piemonte on Wine [www.piemonteonwine.it](http://www.piemonteonwine.it)
- sui social network
- organizzando press tour e contest con blogger e giornalisti di settore
- facendo networking con tour operator di tutto il mondo
- partecipando a fiere ed eventi BtoB e BtoC

## REQUISITI MINIMI

Fermo restando la regolamentazione prevista dal Decreto e dai Protocolli d'Intesa sopracitati, si evidenziano i seguenti requisiti minimi:

1. Requisiti e dispositivi igienico sanitari e di sicurezza previsti dalla legge vigente
2. Rispetto delle disposizioni sulle prevenzioni COVID-19 vigenti
3. Messa a disposizione di servizi igienici
4. Messa a disposizione di area o locale adibito a spogliatoio per eventuali cambi prima e dopo l'attività (con possibilità di deposito del cambio o di eventuale attrezzatura al seguito)

## OBBLIGHI DELL'AZIENDA

5. Garantire per ogni mese di vendemmia almeno un giorno dedicato all'attività didattica
6. Accettare le prenotazioni anche da parte di singoli
7. Fornire ad ogni partecipante l'attrezzatura necessaria per il taglio e la raccolta dell'uva:
  - cesoie e guanti per gli adulti
  - forbicine per i bambini
  - almeno un cesto a coppia
  - una bottiglia d'acqua
8. Consigliare al visitatore al momento della prenotazione:
  - un abbigliamento comodo e sportivo
  - scarpe antiscivolo da ginnastica/trekking
  - un cappellino
  - crema solare
  - insetto repellente
  - un cambio
9. Comunicare tempestivamente ai visitatori l'eventuale annullamento dell'attività (mal tempo o terreno impraticabile)
10. Esporre e mettere a disposizione materiale informativo cartaceo fornito dall'Ente Turismo
11. Aderire al servizio gratuito di prenotazione Piemonte on Wine
12. Partecipare almeno a un corso di formazione e aggiornamento promosso dall'Ente Turismo
13. Compilare e consegnare a Piemonte on Wine la **Scheda A** entro il mese precedente l'inizio della vendemmia

## REQUISITI FACOLTATIVI E MIGLIORATIVI

Al fine di migliorare ulteriormente la qualità del prodotto, si consiglia di abbinare la vendemmia turistica ad attività e servizi aggiuntivi, quali:

14. Meeting point segnalato per la prima accoglienza
15. Prima accoglienza e/o cartellonistica (con indicate le specifiche dell'attività) in lingua inglese

16. Visita guidata alla cantina e degustazione in abbinamento alla vendemmia
17. Offerte sull'acquisto di vino in abbinamento alla vendemmia
18. Omaggio di benvenuto/arrivederci (si consiglia una bottiglia di vino)
19. Risposta alle richieste di prenotazione entro e non oltre le 12 ore dal ricevimento
20. Svolgimento di tutta l'attività almeno in lingua inglese
21. Attività di benessere: ad es. lezione di yoga in vigna, trattamenti, ecc.
22. Pigiatura con i piedi per bambini e adulti
23. Colazione, picnic, merenda sinoira, pranzo o cena (se dotati di licenza)
24. Servizio di babysitting e/o attività di intrattenimento per bambini
25. Accessorio con logo dell'azienda: ad es. cappello di paglia, grembiule, ecc.
26. Piccolo gift a ricordo dell'esperienza: es. fotografia, attestato, etichetta personalizzata, ecc.
27. Intrattenimento: ad es. musica dal vivo, teatro in vigna, ecc.
28. Servizio di noleggio bici
29. Servizio di trasferimento dei turisti dalla struttura ricettiva alla cantina/vigneto: ad es. macchina elettrica, jeep, ecc.

**Il mancato rispetto dei suddetti requisiti minimi e obblighi, comporterà la sospensione temporanea dell'azienda dal servizio di Piemonte on Wine.**

**Data e firma dell'Ente promotore**

---

**Data e firma dell'azienda**

---