

Casa Sola: l'empatia che nasce dall'ascolto

scritto da Claudia Meo | 20 Giugno 2023



Tra le città di Firenze, Siena e San Gimignano, all'interno della prossima UGA di San Donato in Poggio, Casa Sola è anzitutto un caleidoscopio di stimoli visivi, con il vigneto che si fa strada tra le sfumature di verde delle colline e i 120 ettari di bosco che, in un momento climaticamente delicato come quello presente, regalano una grande riserva di benessere.

Gli ettari vitati sono 22, per una produzione che declina tutte le sfaccettature del **Chianti Classico**, dall'**Annata alla Riserva**, alla **Gran Selezione**; un **Cru Supertuscan**, due **IGT**, **bianco e rosso**, e un'**etichetta di Vin Santo**.

Ci troviamo in una delle zone d'Italia in cui la mano dell'uomo, nel prendersi cura della terra, ha migliorato il paesaggio naturale, dando vita a un colpo d'occhio che già da solo sarebbe sufficiente ad attirare visitatori.

Abbiamo chiesto a Matteo Gambaro, titolare ed enologo, di raccontarci la sua personale idea di accoglienza.

Desideriamo accogliere al meglio ogni tipo di turista, dall'estimatore tecnico del vino al neofita, cercando di regalare a ciascuno un'esperienza di arricchimento delle proprie conoscenze. Cerchiamo di evitare tecnicismi eccessivi, tranne nei casi in cui questo sia richiesto dal particolare interesse del visitatore; a un gruppo di studenti di agraria di Bordeaux in recente visita a Casa Sola abbiamo ovviamente **riservato un percorso tecnico sugli aspetti agronomici**, ma a parte situazioni come questa desideriamo che nessuno si senta a disagio per un linguaggio troppo tecnico o un approccio troppo specialistico.

A tutti i visitatori cerchiamo di svelare il nostro territorio, dal punto di vista climatico, produttivo, storico e antropico.

Avete percorsi enoturistici prefissati oppure costruite su misura l'esperienza in base a chi ricevete in cantina?

I nostri percorsi seguono un canovaccio standard, che parte da un benvenuto in terrazza, prosegue con la visita alla vigna, e con la visita all'impianto di lavorazione, per terminare con l'illustrazione delle nostre tecniche di affinamento e infine con la degustazione del prodotto; ma ogni volta **cerchiamo di personalizzare la visita per dare spazio anche ai nostri visitatori**: ascoltare il loro modo di vivere l'esperienza in Casa Sola per noi è un'occasione di crescita; cogliere il feedback del visitatore è per noi essenziale per sapere che stiamo trasmettendo un messaggio, al di là della conoscenza del nostro prodotto.

Chi si occupa di accoglienza a Casa Sola?

A me piace essere presente ogni volta che posso: come detto,

conoscere le persone interessate alla nostra realtà e poter scambiare con loro aneddoti e impressioni è un grande piacere; ritengo che sia un dovere di ogni vignaiolo testimoniare in modo personale cosa c'è dietro al proprio prodotto.

Cosa cerca l'enoturista e cosa apprezza maggiormente dell'esperienza che offre la vostra azienda?

Credo che il visitatore sia anzitutto attratto dal desiderio di ritagliarsi un momento di distrazione, di evasione; **c'è poi una grande ricerca di autenticità**. Posso dire che i nostri ospiti apprezzano moltissimo i ritmi tranquilli e pacati dei nostri percorsi, preferendoli decisamente ad alcune esperienze "mordi e fuggi" più tipiche di un certo enoturismo all'americana, in cui a volte la visita è condizionata da stretti termini di tempo.

Un payoff che abbiamo creato per i nostri visitatori, in larga parte stranieri, è **"50% learning, 50% fun"**, e cerchiamo sempre di tenere fede a questo intento.

La nostra realtà, poi, ha una storia del tutto unica, che affonda le proprie radici nei tempi degli etruschi e che è passata attraverso tante trasformazioni, da antica azienda agricola a torre di avvistamento, **da fattoria ad azienda produttiva di eccellenze chiantigiane, vino in primis e anche olio**.

Come mi piace ricordare, produciamo vino, non facciamo nulla di eccezionale, ma **cerchiamo di fare, con costanza e determinazione, in modo straordinario cose ordinarie**.

