Il suono del vino: quando la sinestesia incontra le Dolomiti

scritto da Lavinia Furlani | 17 Novembre 2025



Al Cyprianerhof, hotel 5 stelle nelle Dolomiti, Diego Villegas ha creato “Il Suono del Vino”, un’esperienza sinestetica che unisce degustazioni ed esecuzioni musicali. L’iniziativa fa parte della filosofia “Cultura Dolomiti”, che integra sport di montagna, cucina sostenibile, benessere olistico, arte e comunità per un’ospitalità rivoluzionaria e profondamente connessa al territorio.

Immaginate di degustare uno spumante mentre un pianoforte esegue note leggere e perlate. Il vino spumeggia nel calice, la musica danza nell’aria, e improvvisamente i due linguaggi si fondono in un’unica esperienza sensoriale. Non è magia, è sinestesia. E succede ogni mercoledì sera al Cyprianerhof,

hotel 5 stelle nelle Dolomiti altoatesine, dove Diego **Villegas**, cantante lirico colombiano, ha inventato “Il Suono del Vino”.

“L’idea mi è venuta durante la magistrale in gestione culturale a Bologna,” racconta Diego, **che è anche cultural manager dell’hotel**. “Volevo creare una degustazione in cui si abbinasse la musica al carattere del vino, cercando di creare una sinestesia. Ma mi mancava la conoscenza del vino.”

Il destino, come spesso accade nelle storie migliori, ha fatto il suo corso. “Per casualità, il pianista con cui avevo iniziato a collaborare per i concerti dell’hotel, Enzo **Weber**, stava finendo il corso da sommelier. Mi ha capito subito e in due abbiamo scritto tutta questa esperienza, insieme a Silvia **Bertoncello**, la sommelier storica del Cyprianerhof.”

Come funziona il suono del vino

L’esperienza si svolge dopo cena, nel momento in cui gli ospiti sono più rilassati e ricettivi. “Abbiamo quattro vini: uno spumante, un bianco, un rosso e un dolce. Per ogni vino ci sono due pezzi musicali, uno per pianoforte solo e uno con voce. Questi pezzi sono scelti per il carattere del vino.”

Non è un abbinamento casuale o impressionistico. “Si vede nell’esperienza come inizi con pezzi più leggeri, più perlati, quasi giocosi per lo spumante, per poi arrivare a qualcosa di più profondo, più complesso con il rosso e il dolce. È un viaggio che crescita insieme.”

Una carta dei vini che racconta storie

Ma l’attenzione al vino al Cyprianerhof va ben oltre questa esperienza unica. La carta dei vini è essa stessa un racconto, curata da Enzo e Silvia con una filosofia precisa: qualità, territorio, autenticità.

Ciò che colpisce particolarmente gli ospiti è l’ultima pagina,

dedicata ai vini in esaurimento. “Sono sciocchezze ma che fanno la differenza,” commentano gli ospiti intervistati. “Ti dà proprio l’idea di un concetto molto profondo. Non è una carta pensata per impressionare, ma per condividere. Quei vini in esaurimento raccontano una storia, dicono che dietro c’è qualcuno che sceglie, che cura, che vive questa cosa.”

È il riflesso di una filosofia più ampia: niente sprechi, niente ostentazione, solo sostanza. Come nella cucina, anche nella cantina si punta sulla qualità e sulla connessione con il territorio, non sulla quantità.

Cultura Dolomiti: cinque pilastri per un’esperienza totale

La vera innovazione del Cyprianerhof si chiama “Cultura Dolomiti”, un concetto sviluppato negli ultimi anni dalla nuova generazione. “È il nostro buon vivere quassù che vogliamo condividere,” spiega Diego. “La connessione è il vero benessere. Senza connessione puoi stare anche nel posto più bello della terra, ma non serve a niente.”

Cinque specialità lo compongono:

1. Sport di Montagna: Non solo passeggiate, ma escursionismo professionale, vie ferrate, arrampicata su ghiaccio.

2. Cucina: Con **Monika Damian** ai comandi, una cucina che punta su prodotti locali, sostenibilità e qualità invece che quantità.

3. Benessere: Inteso in modo olistico, non come semplice SPA, ma come equilibrio tra tensione fisica e distensione.

4. Arte: Diego, cantante lirico, ha introdotto concerti settimanali di musica da camera. “Sono concerti professionali. Vogliamo ispirare, far capire che Schubert e l’opera sono per tutti, se racconti e dai accesso.”

5. Comunità: “La cosa più bella sono le persone, il team, gli altri ospiti. Vogliamo attivamente invitare a godere della connessione. Ci sono persone che si conoscono in un’escursione e restano amici per sempre.” spiega Diego

Una storia di famiglia e visione

Per capire come si è arrivati qui, bisogna fare un passo indietro. Il Cyprianerhof nasce nel 1962, ma la vera trasformazione inizia negli anni ’80 quando Martin e Margaret **Damian**, i genitori di **Michael**, prendono in gestione quella che era una piccola pensione con 12 stanze.

“In quarant’anni, loro due, hanno trasformato tutto,” racconta Diego con ammirazione. “Da 12 stanze a un 5 stelle. Martin è stato super visionario, ma anche con tanta intelligenza e tanta empatia per i collaboratori. Questa cultura del team non è una cosa nuova, è una cultura da tanti anni.”

Tre cantieri fondamentali hanno segnato l’evoluzione: il 2009 porta la piscina e le prime saune, il 2015-2016 vede la nascita del nuovo ristorante e il salto definitivo alle 5 stelle. Ma ogni espansione ha sempre mantenuto un’anima precisa.

“La filosofia del trekking c’è dall’inizio,” spiega Diego. “Loro sono escursionisti super bravi. Lavoravano tutti i giorni, ma nel giorno libero andavano tutto il giorno in montagna. È una cosa vissuta, non inventata a tavolino.”

Ci sono luoghi che non si limitano ad ospitarti, ma ti trasformano. Il Cyprianerhof, hotel 5 stelle incastonato nelle Dolomiti altoatesine, è uno di questi. A raccontarcelo è Diego, colombiano di origine, cantante lirico per passione e direttore del personale per scelta, che insieme al compagno **Michael** rappresenta la terza generazione di una famiglia che dal 1962 ha costruito non solo un albergo, ma una vera filosofia di vita.

l perfetto connubio tra attività fisica e relax

“Martin diceva: per andare in piscina, almeno 300 metri di dislivello,” sorride Diego. Non è snobismo, è filosofia. “Tensione in montagna, distensione nella valle. Il relax dopo l’escursionismo è un relax che arriva molto più profondo.”

Qui sta la grande differenza: mentre molti hotel wellness creano mondi chiusi dove il territorio esterno diventa irrilevante, il Cyprianerhof fa l’opposto. “Non vogliamo essere visti come un hotel wellness tradizionale. Il wellness per noi è sempre lo yang per lo yin dell’escursionismo,” spiega Diego. L’hotel offre vie ferrate, arrampicata su ghiaccio, percorsi guidati con **Heidi, la nostra guida escursionistica** che accompagna gli ospiti nel bosco.

“**Le escursioni** sono i momenti più belli,” continua, “perché c’è gente attiva, soddisfatta. È l’ospite che cerchiamo: una persona di un livello economico certo, ma che non si definisce su quello. Viene qui perché gli piace la natura, gli piace la vicinanza con il team e con gli altri ospiti.”

Il territorio come valore, non come cornice

“In questo mondo dove ci muoviamo sempre di meno, dove siamo sempre più isolati, essere in natura, fare sport, avere contatto sociale è super importante,” riflette Diego. “Molti hotel wellness hanno creato mondi chiusi. Tutto attorno potrebbe anche non esserci. Questo è molto negativo. Se non hai connessione col territorio, non hai rispetto per il territorio.”

Al Cyprianerhof il territorio non è sfondo, è protagonista. Gli ospiti escono, vivono le Dolomiti, sostengono le malghe, respirano la cultura locale. “Il trekking è una cosa del

futuro. In questo mondo dove ci muoviamo sempre meno, essere in natura a fare sport è sicuramente molto importante.”

Sostenibilità prima che fosse di moda

La sostenibilità al Cyprianerhof non è marketing, è DNA. “**Monika**, la chef, ha imparato dal padre Martin. Si vede nella costruzione: impianti fotovoltaici, la piscina che si pulisce con il sale invece del cloro. Questa era una decisione nel 2009, pionieristica.”

Ma è nella ristorazione che la rivoluzione è più evidente. “Abbiamo tolto il buffet delle insalate un anno fa,” racconta Diego. Una scelta controcorrente per un 5 stelle. “Quasi nessun ospite sa farsi l’insalata. Te la porto al tavolo, migliore, e per noi costa di più perché servono più collaboratori. Ma la qualità è incomparabile.”

Stessa filosofia per il buffet pomeridiano, eliminato per spingere gli ospiti a vivere il territorio: “Da quando l’abbiamo tolto, le malghe ci hanno detto che gli ospiti si fermano lì, mangiano lì, sono più tranquilli. E per noi è importante che le malghe vivano meglio.”

Anche il menu tradizionale è stato ripensato: “Vogliamo andare via dalla struttura classica. Puoi ordinare quando vuoi, quanto vuoi. L’idea è che nessuno si senta obbligato a mangiare tutto solo perché è incluso.”

Al Cyprianerhof non sei un ospite. Sei parte di una comunità, di un territorio, di una storia che continua a scriversi e che ti invita non solo a guardare, ma a vivere. E possibilmente, a meritartelo.

Punti chiave

1. **“Il Suono del Vino” unisce** enologia e musica dal vivo: quattro vini abbinati a brani di pianoforte e canto lirico in un’esperienza sinestetica unica.
2. **Cultura Dolomiti integra** cinque pilastri (sport, cucina, benessere, arte, comunità) per trasformare l’ospitalità in connessione autentica con il territorio.
3. **Sostenibilità pionieristica**: eliminazione dei buffet, piscina purificata con sale, fotovoltaico e filosofia anti-spreco dal 2009.
4. **L’ospite attivo è privilegiato**: vie ferrate, arrampicata su ghiaccio ed escursionismo guidato sostituiscono il tradizionale wellness in accappatoio.
5. **Evoluzione familiare visionaria**: da pensione con 12 stanze nel 1962 a hotel 5 stelle, mantenendo autenticità e cultura del team.