Vino, Dievole: fare sistema nel Chianti Classico

scritto da Claudia Meo | 28 Aprile 2022



Per scelta, per indole, ma soprattutto grazie alle esperienze maturate a fianco delle aziende, **siamo strenui sostenitori di ogni forma di condivisione che permetta alle aziende di ampliare il proprio scenario di riferimento, scambiare esperienze, condividere con altre realtà imprenditoriali vision, progettualità e rischi**. **Dievole** ha scelto di dare un messaggio forte al territorio, creando una occasione di reciproco arricchimento, organizzando un evento di elevato livello culturale, grande ampiezza di vedute e indiscutibile piacevolezza.

Stefano Capurso, Direttore Generale di **Alejandro Bulgheroni Family Vinyards Italia**, ha guidato una tre giorni di tavole rotonde, degustazioni ed eventi legati al benessere, regalando ai suoi ospiti un lungimirante esempio di marketing aziendale e, al contempo, territoriale.

La location è la tenuta di **Dievole, wine resort nel cuore del**

Chianti Classico, che **ha le sue radici storiche nel 1090,** anno a cui risale la prima traccia amministrativa di questa tenuta; mille anni in cui il mondo è cambiato più di una volta, ma l'intensità del paesaggio, le sfumature cromatiche delle colline e la suggestione del genius loci accolgono probabilmente il visitatore allo stesso modo.

Si è parlato certamente di vino, ma si è lasciato anche che il vino parlasse da sè, in una **verticale di pregio di Campinovi e Novecento,** rispettivamente bianco e rosso più rappresentativi della nuova filosofia dell'azienda, passata all'attuale proprietà nel 2012.

Ma soprattutto si è lasciato che le riflessioni spaziassero dal vino a tutto ciò che lo circonda, in un territorio come il Chianti Classico, **attualmente candidato a rappresentare la Toscana e l'Italia nella World heritage list dell'Unesco.**

E poiché la cultura del vino è soprattutto cultura dell'ospitalità, l'occasione è stata propizia per parlare di accoglienza sul territorio con eccellenze del calibro di Fonterutoli, Castello di Ama e Castello di Monsanto. **Laura Bianchi ci dà la possibilità di sottolineare e condividere un aspetto che, in fatto di enoturismo, è ormai entrato tra i nostri highlights:** calibrare le visite aziendali in base all'interlocutore che si ha davanti, evitare formule preconfezionate e puntare sulla capacità delle risorse aziendali di capire cosa il visitatore si attende da quell'esperienza. Necessità di investire su risorse formate in modo mirato, quindi che, come sottolineato da **Filippo Mazzei,** comporta l'opportunità di prolungare la stagione utile per le visite e non rischiare di perdere ogni anno risorse qualificate. **Marco Pallanti** ci racconta che è possibile stabilire una corrispondenza tra vino e arte, poiché queste due forme espressive hanno entrambe, metaforicamente, il sogno di "bucare il tempo".

La **centralità delle risorse umane** e l'**esigenza di rendere più**

stabile la stagione turistica emerge anche nelle riflessioni in tema di food & future di **Giacomo Trovato, Mirco Vigni, Monika Filipinska e Alessandro Ercolani,** interpreti della migliore cucina del territorio: personale che deve avere una solida formazione generale e una buona conoscenza del proprio territorio, prima ancora che delle proprie mansioni specialistiche, perché la vera comunicazione con il cliente passa anzitutto attraverso le risorse umane; ma anche, come per le aziende di qualsiasi settore, politiche del personale nelle quali trovi spazio l'aspetto motivazionale, il benessere e la crescita professionale.

Dievole continua ad investire per l'accoglienza dei suoi visitatori, e sta per arricchire l'attuale struttura del resort con una spa, che nasce con l'obiettivo di non sostituirsi alla bellezza della natura circostante e non privare quindi i clienti delle esperienze che l'aria aperta può regalare, in un luogo così magico; al contrario, si affiancherà al programma **Activity Nature Training Sense,** vero e proprio allenamento sensoriale riservato ai visitatori di Dievole per sperimentare, ed essere in grado di replicare, una **gratificante esperienza open air di riscoperta delle proprie attitudini fisiche e mentali.**