

A Selva Capuzza, nel triangolo dell'accoglienza

scritto da Fabio Piccoli | 5 Luglio 2021



È stata la mia prima volta a [Selva Capuzza](#) nonostante da molti anni ne apprezco i vini, a partire dal loro **Campo del Soglio**, il **vino dal “punto di domanda”**, quello che è riuscito a salvare dall'estinzione la **doc San Martino della Battaglia**.

Ma quel punto di domanda (una provocazione per denunciare in qualche misura la difficoltà di dare un nuovo nome al Tocai dopo la delibera dell'Unione Europea a favore dell'Ungheria) è rimasta l'unica “non risposta” di **Selva Capuzza** che invece è **stata in grado nel tempo di esprimere un'identità assolutamente definita e autentica**.

Un'identità che è coerente in tutti i suoi elementi a partire dalla **filosofia produttiva di Luca Formentini** che insieme al **fratello Fabio** (responsabile dell'area ristorazione) oggi conduce l'azienda con grande **determinazione e passione** ma anche con un **forte spirito di originalità**.

Il concetto base della filosofia di Luca lo si potrebbe riassumere nel desiderio di fare vivere attraverso il vino

tutte le esperienze possibili.

Un concetto complesso che diventa incredibilmente chiaro quando **Luca ci racconta della sua altra passione: la musica**. Luca dall'età di otto anni è impegnato sul fronte musicale ed è da tempo un **accreditato compositore**, chitarrista d'avanguardia capace di creare **sonorità a forte impatto emotivo**.

“Compongo musica – ci spiega – per fare entrare in contatto con le emozioni. Un qualcosa molto vicino al senso del vino”.

“Concepisco la musica – aggiunge Luca – come un qualcosa che l'ascoltatore non subisce ma ne diventa parte attiva e come se dicesse loro mettiti lì e ascoltati”.

Mi ritrovo perfettamente nelle parole di Luca Formentini che mi aiutano a comprendere meglio anche il significato del comunicare il vino che dovrebbe sempre consentire l'autonomia di giudizio, la libertà di pensiero, il fluire libero delle emozioni. Quante volte, invece, l'eccesso delle descrizioni, le definizioni precostituite, ripetitive, gli stereotipi che rischiano di privare al vino tutta quella parte emozionale che ne è il fattore chiave, quello che lo rende un prodotto unico.

Ed è attraverso questa chiave di lettura che non solo si può comprendere meglio Selva Capuzza ma si può finalmente godere appieno di tutti i valori del vino e di ciò che sta attorno ad esso.

Su queste basi è stata costruita **l'accoglienza di Selva Capuzza** che in maniera mirabile **si declina in una sorta di triangolo** (Luca l'ha definito in modo più gustoso in una fetta di torta) dove **cantina, ristorante ed agriturismo sono legati coerentemente tra loro da un ambiente assolutamente sostenibile**.

Quest'ultima affermazione non deve sembrare solo una suggestiva immagine perché il concetto di sostenibilità è

concretamente testimoniato da Selva Capuzza e basta muoversi tra la cantina e l'agriturismo o verso il ristorante per comprendere come la vigna condivide il suo habitat con prati e boschi il tutto all'insegna di una autentica naturalità.

Le case e gli appartamenti dell'agriturismo sono stati ristrutturati senza snaturare minimamente la loro storia e identità originaria. **Non c'è nessun infingimento o inutile ostentazione nell'offerta enoturistica di Selva Capuzza.** I luoghi, le strutture parlano già da sole. Gli stessi mobili sono stati realizzati da artigiani che hanno seguito con assoluta coerenza il **"progetto dell'autenticità"** di Selva Capuzza.

Tutto in questo luogo, dove le colline moreniche iniziano ad alzarsi, dove il Lago di Garda si fa osservare e sentire sullo sfondo, è fuso insieme con grande armonia. E con essa mi tornano in mente le parole "musicali" di **Luca che è riuscito non a darci le risposte che cercavamo ma a farcele trovare dentro noi stessi.**