

**L'enoturismo
nell'elegante
Capichera**

**immersi
nella natura di**

scritto da Lavinia Furlani | 13 Ottobre 2021



Ma quante sorprese ci riserva questo Italian Wine tour in Sardegna!

Capichera è sinonimo di esclusività: ma quella esclusività accessibile a tutti, a patto che si sappia riconoscere e rispettare l'eleganza che la natura sa manifestare. Ed è così che ti trovi su un Golfcart con ingresso nel vigneto fino ad arrivare all'oasi di degustazione perfettamente integrata nella macchia mediterranea.

Anna Columbano è stata la nostra guida. Guida in tutti i sensi, perché non solo ci ha accompagnato, ma ci ha anche guidato in un percorso storico culturale di Capichera e del

territorio, per poi accompagnarci in una degustazione condotta con il giusto ritmo.

Già nei primi 4 minuti, Anna ha saputo trasferirci una immagine dell'azienda, della linea di prodotti, delle rispettive caratteristiche con dettagli incisivi e chiari. **Per poi farci ritrovare tutto nel calice**, dove le informazioni teoriche si sono unite con coerenza e si sono mostrate ai nostri sensi.

Mi è piaciuto molto il fatto che, tra una degustazione e l'altra, Anna ci ha lasciato sempre del tempo da soli per commentare, per sperimentare gli abbinamenti, per vivere in pieno relax la magia del contesto. **Nessuna pressione o forzatura, ma tanta disponibilità di condivisione.**

Eleganza e semplicità sono ingredienti difficili da miscelare, ma Anna ci è riuscita perfettamente, a tal punto da sembrare tutt'uno con il brand che rappresenta. Ad aiutarla anche **Gianmario D'Argenio**, che ci ha colpito per l'autentica gioia della condivisione, volta a farti star bene con leggerezza. La nostra è stata un'immersione nella natura dove il tocco dell'uomo, in questo caso Anna e Gianmario, è stato fondamentale ma totalmente delicato, quasi impercettibile perché hanno saputo crearci il contesto perfetto, per poi lasciarcelo godere.

I suggerimenti e le idee di accoglienza che abbiamo colto da Capichera:

- Poter vedere il calendario con le disponibilità di orari già in fase di prenotazione sul sito;
- Lasciare dei momenti liberi durante la degustazione per condividere pareri senza sentirsi addosso gli occhi dell'azienda.