

Tenute Olbrios, il tocco femminile per l'accoglienza

scritto da Lavinia Furlani | 12 Ottobre 2021



La mia prima sensazione entrando dalla porta dell'azienda è stata quella di **entrare a casa di qualcuno**. Calore, cura, colori, fiori, luce, musica: tutti ingredienti che si fondono con una delicatezza da farti stare subito bene.

E poi arriva **Daniela Pinna, titolare di Tenute Olbrios**, ad accoglierci come una perfetta padrona di casa che apre le porte della sua abitazione e ti ospita con semplicità: quella semplicità frutto di un lavoro pazzesco di cui tu apprezzi solo il risultato.

Non conoscevo Daniela e dopo qualche ora assieme a lei ho capito quanto è vero che i progetti e i **successi derivano in gran parte da investimenti, intuizioni e sacrifici personali prima ancora che economici**.

“In una cantina non si devono trovare imposizioni, e nemmeno frenesia” condivide Daniela. “Il tempo, per chi fa il nostro lavoro in campagna, assume una dimensione diversa e noi lo vogliamo trasferire agli ospiti. **La visita da noi è contrassegnata da un tempo calmo, tutto deve diventare soft**” .

Ed è per questo che, come per magia, **Daniela ci ha condotto in una danza dal ritmo lento che ci ha permesso di capire l'azienda**, conoscere le sue idee enologiche, condividere i risultati nel calice, assaggiare prodotti tipici abbinati con maestria, sognare assieme a lei un futuro sempre più riconoscibile per i vini sardi.

Tutto è stato semplice e facile, ma abbiamo capito come **il percorso per arrivarci sia frutto di una visione**, di una cura, di un **tocco femminile costante**, di una attenzione per ogni singolo dettaglio.

“Noi cerchiamo di fare cultura del vino, e per questo dedichiamo il giusto tempo per spiegare ogni nostro vino e per far comprendere cosa aspettarci e perché”. Un primo ingrediente per il successo è **la curiosità che si traduce in esperienza**. Daniela ci ha raccontato di come lei ami visitare aziende del vino, nazionali e internazionali, per poter capire cosa fanno i colleghi e rielaborare delle idee adattandole al proprio contesto.

Una padrona di casa che ci ha fatto entrare in Tenute Olbios con grande immersione emotiva, calibrando parti tecniche a parti più evocative.

La descrizione dei vini è stata affidata ad **Alessandra Corda, braccio destro di Daniela che si occupa di accoglienza**. Alessandra è parte integrante ed integrata della realtà e si muove con una elegante delicatezza, senza mai farti percepire una presenza ingombrante, ma **facendoti sempre sentire accompagnato nella degustazione**. Alessandra accoglie centinaia di persone ed ha abilmente acquisito la capacità di identificare il cliente e capire che tipo di esperienza

proporre. Il tutto con quella **semplicità che ti avvicina al vino anche se non sei un intenditore.**

É stato come essere in un salotto fuori dal tempo, e dove il tempo si è fermato. Non aveva più importanza capire se era mattina o sera, perché stavamo bene. E quando stai bene significa che chi ti ha accolto ha saputo fare al meglio il proprio lavoro.

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

- curare i dettagli, come ad esempio la coperta per i pic-nic con la base sotto impermeabile per non bagnarsi con l'umidità;
 - selezionare i fornitori che possano garantire controllo delle materie prime per la massima sicurezza e igiene.
-