

Tenute Olbios, l'accoglienza elegante e selvaggia della Sardegna

written by Fabio Piccoli | 26 Novembre 2021



Poter degustare dei vini avendo davanti agli occhi la bellissima Isola di Tavolara sarebbe già sufficiente per consigliare vivamente una visita a Tenute Olbios, alle porte di Olbia e a pochi chilometri dalle più belle spiagge del Mediterraneo.

Noi lo chiamiamo il **“miracolo sardo”**, ovvero la possibilità di atterrare all'aeroporto di Olbia, fare pochissimi chilometri e trovarsi subito immersi in una natura fantastica come quella della Gallura. In altre regioni si è costretti a fare molta strada per uscire dalle zone metropolitane, ad alta densità urbana, ma così non è in Sardegna e questa è una peculiarità che, tradotta sul versante enoturistico, **rappresenta un punto**

di forza straordinario.

E Tenute Olbios è veramente un esempio perfetto in tale direzione perché condensa i tre fattori chiave del turismo del vino: un terroir a grande vocazione vitivinicola, un paesaggio incontaminato e una spirito di accoglienza unico.

Partendo da quest'ultimo aspetto, **un plauso va a Daniela Pinna, che ha fondato nel 2003 l'azienda** affermandosi nel tempo non solo come una delle migliori enologhe del nostro Paese, ma anche come una donna del vino capace di dare lustro e visibilità alla sua terra sarda.

Abbiamo avuto la fortuna di essere guidati nella visita a Tenute Olbios proprio da Daniela ed è stata l'ennesima dimostrazione del **valore aggiunto che può dare un titolare di azienda nell'attività di accoglienza.** Ma Daniela, da imprenditrice illuminata, si è fatta circondare anche da collaboratori capaci di dare un contributo determinante nella comunicazione della sua azienda, a partire da Alessandra Corda, hospitality manager di Tenute Olbios.

Già in quest'ultima descrizione risiede il "segreto" dell'ospitalità di successo di un'azienda vitivinicola: creare una squadra capace di esprimere al meglio l'identità aziendale, **facendo sentire sempre i propri ospiti al centro dell'esperienza.**

Abbiamo vissuto tutto questo e molto di più da Tenute Olbios che, non va certo sottaciuto, **rappresenta anche una realtà produttiva fortemente impegnata sul fronte della qualificazione dei prodotti,** a partire dal Vermentino di Gallura (il loro Lupus in Fabula rappresenta uno dei migliori esempi di Vermentino di Gallura docg in assoluto) che qui ha indubbiamente trovato un habitat ideale per esprimersi al meglio.

Sotto quest'ultimo aspetto, **prezioso il contributo di Daniela Pinna non solo nella veste di enologa e titolare di Tenute**

Olbios, ma anche come presidente del Consorzio di tutela Vermentino di Gallura docg.

È stato bello e lodevole ascoltare le parole di Daniela a supporto dell'immagine di tutto il Vermentino di Gallura, non solo della sua produzione. **E non è un qualcosa di scontato nel nostro amato mondo del vino**, dove spesso prevalgono gli individualismi rispetto al sano gioco di squadra.

Daniela è una vera produttrice di denominazione che crede nel suo territorio di produzione e fa di tutto per proteggerlo e valorizzarlo. Dal punto di vista enoturistico, questo è assolutamente un valore aggiunto. Per un visitatore, ascoltare un produttore che parla bene della sua terra ed anche dei "competitor" all'interno della sua denominazione è **un fattore che fa apprezzare ulteriormente l'azienda e i suoi protagonisti.**

Sicuramente, inoltre, **l'offerta enoturistica di Tenute Olbios è tra le più ricche che abbiamo "sperimentato" in questo nostro Italian Wine Tour 2021.** Una proposta contraddistinta sia dal livello qualitativo dei vini dell'azienda che da una serie notevole di abbinamenti gastronomici (come rare volte ci era capitato di trovare).

Inutile negare che la possibilità di vivere l'esperienza della degustazione con abbinamenti non scontati, legati fortemente alle tipicità del territorio ma anche all'abilità dello chef di cucina, rappresenta un **punto di forza straordinario della propria offerta enoturistica.**

Poterlo fare, poi, in una location come quella di Tenute Olbios dove si respira l'innovazione tecnologica in cantina ed il rispetto assoluto delle tradizioni e dell'ambiente (l'impegno dell'azienda sul fronte della sostenibilità è decisamente spinto), **ti fa vivere un'esperienza indimenticabile, di quelle che vuoi ripetere molto presto.**