

Enoturismo a Feudi San Gregorio: una voce vera

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 13 Agosto 2020



Mancavo da **Feudi San Gregorio** da molti anni, forse troppi. Certo, l'avevo seguita a distanza anche in quest'ultimo decennio ma non è la stessa cosa. Pur mancandomi, quindi, alcuni anelli di congiunzione, posso dire che ricordavo Feudi molto innovativa, se non addirittura rivoluzionaria a **metà degli anni '90 quando fu una grande protagonista, forse la più evoluta, del Rinascimento del vino del nostro Mezzogiorno.**

Ho ritrovato un'azienda diversissima ma sempre con uno spirito innovativo e rivoluzionario. Non so, forse sarà l'aria dell'Irpinia che rappresenta un Sud 'anomalo', dove la montagna è la protagonista e il mare non lo si vede nemmeno sullo sfondo, ma questa è una terra che non ha mai amato le mezze misure. Ed è questa la sua forza, come quella dei suoi vini.

Se trent'anni fa la spinta di Feudi era protesa a far capire quali livelli qualitativi potesse raggiungere questo territorio, riuscendoci perfettamente, e quindi fosse

particolarmente rivolta all'esterno, oggi ho avuto la sensazione di un'**azienda che cerca di essere il più autentica possibile**, di capire quali sono le sue vere forze, di non voler apparire ciò che non è, ma di farsi apprezzare nella sua identità più intima e credibile.

Non voglio apparire come uno psicanalista del vino, anche se vi è parecchia letteratura in tal senso, ma **la Feudi San Gregorio di oggi è molto simile a chi la conduce da circa una decina d'anni, Antonio Capaldo.**

Antonio nel 2009 ha preso in mano le redini dell'azienda dopo un lungo periodo nel mondo finanziario. Pur avendo potuto parlare poco con Antonio, mi è venuto facile percepire che la sua non sia stata solo una scelta professionale (tanto per intenderci raccogliere il testimone dal noto papà Pellegrino) ma anche e, soprattutto, di vita.

Antonio è quanto di più lontano, da come l'ho conosciuto oggi, dal manager finanziario, ma non tanto nello stereotipo del look, quanto nel suo sguardo e nelle sue parole. **Quasi tutte le sue parole sono state dedicate alle persone**, alla preoccupazione che i suoi collaboratori possano stare bene, la voglia di fare. Forse è stato il manager del vino che abbiamo incontrato in questo tour meno preoccupato sul fronte del business e più coinvolto sul piano umano. Il nostro, quindi, è stato un bellissimo confronto tra due uomini che stanno vivendo un'esperienza comune dove certo, ci sono il vino, i mercati, ma in uno sfondo molto più lontano.

Mi è piaciuto molto Antonio, lo ammetto, avrei voluto passare più tempo con lui e spero vi siano altre occasioni.

Ma se queste sono le persone di Feudi oggi, anche l'azienda è molto cambiata, anche esteticamente assumendo un aspetto che se volessimo buttarla sul superficiale potremmo dire più Zen. **Si sente infatti forte l'impronta data dal noto architetto giapponese Hikaru Mori che nel 2004 ha praticamente**

ridisegnato tutta la cantina. L'acqua, i giardini, i rosetti sono i nuovi protagonisti del 'paesaggio' Feudi e già questo ti fa capire i cambiamenti che si sono realizzati nella seconda vita dell'azienda.

È stato un cambiamento non solo dettato dalle persone ma anche dai tempi che sono profondamente mutati. C'è stata una fase in cui Feudi è stata costretta a 'urlare', altrimenti nessuno avrebbe potuto sentirla. **Portare Sorbo Serpico nel mondo sicuramente rimarrà sempre un grande merito.** Ma oggi è giusto che Feudi si concentri a parlare con la sua voce vera, senza forzature.

Autenticità che ho ritrovato anche nei vini che abbiamo potuto degustare nella recentissima e bellissima area tasting che siamo convinti diventerà a breve un luogo importante per raccontare il vino e non solo.

Ho fatto per la prima volta conoscenza con il **progetto Dubl** di Feudi San Gregorio, una linea di bollicine metodo classico che mi ha veramente intrigato e mi ha fatto capire che da questa terra 'montana' si possono ricavare anche sparkling di personalità e pregio.

Sono tre i vitigni scelti da Feudi per giocare la carta bollicine di qualità: Aglianico, Falanghina e Greco. Ho degustato, in particolare, la versione rosé del Dubl, ottenuta dal 100% di Aglianico, 24 mesi sui lieviti per un risultato veramente convincente. Ennesima bella conferma, invece, in un classico di casa Feudi come il Cutizzi, un Greco di Tufo che ogni volta che degusto mi fa impazzire.

Andando via guardiamo le vigne ben preparate dagli ormai mitici Simonit & Sirch, e sullo sfondo il verde più scuro delle montagne irpine. **Mi piace questa terra dove oggi l'odore delle vigne si mischia a quello delle rose.**

Che cosa abbiamo imparato da Antonio Capaldo, Francesca e Lylian

Per incroci di orari avevamo concordato prima una visita aziendale e poi l'incontro con il Presidente. Ci è balzata subito all'occhio la preparazione di **Lylian** e di **Francesca**, responsabili dell'accoglienza, che ci hanno condotto in una visita guidata perfetta nei tempi e nell'impostazione.

Da loro ho imparato che **quando non si improvvisa tutto avviene nel migliore dei modi** e che **serve studiare anche quello che apparentemente ci risulta facile o scontato**, come accompagnare un ospite in un tour della cantina. La visita dell'azienda è un momento delicato e strategico e se organizzata bene fa la differenza.

È soprattutto fondamentale capire chi hai davanti e adattarti al visitatore evitando di mettere un disco fisso con la solita presentazione.

E poi è arrivato il **Presidente Antonio Capaldo**, abbiamo potuto stare con lui solo 13 minuti di orologio. Ma vi assicuro che sono stati 13 minuti così densi da sembrare tre ore. Non ci conoscevamo di persona, ma in un attimo siamo arrivati nel cuore delle nostre reciproche visioni. Antonio mi ha colpito subito per l'**approccio smart e profondo**.

Un manager preparato che è riuscito a sintonizzarsi immediatamente con noi e con la mission di questo nostro viaggio nell'Italia del vino.

Da Antonio ho imparato che **serve una capacità infinita e mai sufficiente per relazionarsi alle risorse umane**. Mi sono spesso chiesta a cosa mi sono serviti i miei studi di psicologia, filosofia e counseling e parlando con Antonio ho

condiviso quanto è complesso leggere e rintracciare le leve tra le persone, soprattutto dopo una fase delicata come quella che stiamo passando.

Grazie Antonio perché hai saputo verbalizzare uno scenario legato alle risorse umane con una chiarezza e una lucidità uniche e mi hai permesso di mettere meglio a fuoco come la chiave sia proprio nelle risorse.

Sulla natura abbiamo poco da poter intervenire, ma sulle risorse che lavorano nelle nostre aziende c'è un potenziale infinito.