

Enoturismo a Selva Capuzza: l'accoglienza che passa attraverso l'armonia

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 12 Giugno 2021



È stata la nostra prima volta a Selva Capuzza, nonostante da molti anni ne apprezziamo i vini (a partire dal loro **Campo del Soglio**, il vino dal “punto di domanda” 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 di esprimere, nel tempo, **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 passione: **la musica**. Dall'età di otto anni, Luca è impegnato sul fronte musicale ed è un accreditato compositore e chitarrista d'avanguardia capace di creare sonorità a forte impatto emotivo.

"Compongo musica – ci spiega – per fare entrare le persone in contatto con le loro emozioni. Un **qualcosa molto vicino al senso del vino**".

"Concepisco la musica – aggiunge Luca – come un **qualcosa che l'ascoltatore non subisce**, ma elabora attivamente, come se le canzoni gli dicessero: 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 di descrizioni, le definizioni precostituite e ripetitive, gli stereotipi rischiano di privare il vino di 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 si può

comprendere meglio Selva Capuzza e 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, 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 e 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.

In questo luogo, dove le colline moreniche iniziano ad alzarsi ed il Lago di Garda si fa osservare e sentire sullo sfondo, **tutto è fuso insieme con grande armonia.** E, con esso, 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.**

Le persone che ci hanno accompagnato

Aspettando di iniziare l'esperienza, ci siamo seduti nel meraviglioso portico di Selva Capuzza e abbiamo avuto un'immediata sensazione di energia positiva, di benessere, di pace interiore.

Tutto si è chiarito quando abbiamo incontrato **Luca Formentini, titolare dell'azienda**, che ci ha accompagnato nell'Hospitality di Selva Capuzza.

Luca ci ha colpito molto, perché **fa parte di quelle persone che sono bravissime ad accogliere, pur essendo riservate ed introverse**.

Chi lo ha detto che per essere bravi nell'ospitalità dobbiamo per forza essere sopra le righe, degli showman estroversi e naturalmente predisposti alla relazione?

Luca riesce a portarti al cuore della filosofia aziendale accompagnandoti attraverso il ritmo lento della sua sensibilità. Per me è stata come una danza che **Luca ha saputo condurre con naturale maestria**.

Ci ha saputo predisporre all'esperienza facendoci immergere pian piano nel mondo di Selva Capuzza, un mondo fatto da **tre livelli di accoglienza che crea un triangolo tra vino, ristorazione e ospitalità**.

Luca è riuscito a creare una relazione positiva grazie alla sua autenticità e alla sua coerenza tra forma e sostanza, che si trasforma poi in sensibilità espressiva.

Siamo arrivati briosi e con le menti agitate, siamo ripartiti in silenzio e con una pace interiore derivante dall'armonia. **L'armonia di Luca e di Selva Capuzza**.