Enoturismo a Tenute Olbios: l’accoglienza elegante e selvaggia della Sardegna

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 14 Luglio 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" durante il nostro viaggio**. 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.

Le persone che ci hanno accompagnato

La prima sensazione che abbiamo provato entrando dalla porta dell'azienda è stata quella di entrare a casa di qualcuno. Calore, cura, colori, fiori, luce, musica: tutti ingredienti che, a Tenute Olbios, si fondono con grande delicatezza.

E poi arriva Daniela Pinna, titolare, 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.

Dopo qualche ora insieme a lei, abbiamo capito quanto è vero che **i successi derivano in gran parte da intuizioni e sacrifici personali prima ancora che economici.**

"Il tempo, per chi fa il nostro lavoro in campagna, assume una dimensione diversa e noi lo vogliamo trasferire agli ospiti" condivide Daniela. 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 e le sue idee assaggiando prodotti tipici abbinati con maestria.

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 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 e

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 della realtà e si muove con un’elegante delicatezza, senza farti percepire una presenza ingombrante. **Alessandra ha abilmente acquisito la capacità di identificare il cliente e capire che tipo di esperienza proporre**.

È 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.