

Enoturismo da Coccì Grifoni: dove la natura è padrona

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 24 Luglio 2020



Non nego che ho provato una certa emozione a entrare in **Contrada Messieri di Ripatransone**, nel suggestivo entroterra di Ascoli Piceno.

Nel prepararmi a questo viaggio mi ero imbattuto in una foto del 1939 dove si vedeva un piccolo bambino attorniato dai genitori e da due fratelli di fronte a una casa, probabilmente il giorno della Comunione di una sorella. Leggendo la didascalia della foto scoprii che quel bambino che non avrà avuto più di due anni era **Guido Coccì Grifoni** insieme alla sua famiglia davanti a una casa da poco costruita in Contrada Messieri che diventerà, attraverso poi varie ristrutturazioni e ampliamenti, l'attuale Dimora di Campagna di **Tenuta Coccì Grifoni**.

Non potevo non partire da Guido Coccì Grifoni per raccontare

della nostra visita in questa splendida azienda marchigiana. Purtroppo Guido non c'è più da dieci anni ma le tracce del suo lavoro, non solo nella sua azienda ma anche in tutte le Marche, sono ancora ben presenti.

L'eredità più importante che ci ha lasciato ha un nome ben preciso: **Pecorino**. Si può infatti discutere per un sacco di tempo se il Pecorino ha origini marchigiane o abruzzesi, quello che è certo, però, è che Guido Coccia Grifoni è stato un vero e proprio **pioniere nel recupero di questo vitigno che era stato dimenticato da anni**.

E quindi **senza di lui probabilmente il Pecorino non avrebbe l'attuale notorietà e reputazione**. Il Pecorino 'Colle Vecchio' di Tenuta Coccia Grifoni, si può pertanto giustamente considerare un'icona di questa tipologia di vino.

Non va dimenticato, inoltre, come giustamente ci ha ricordato **Marilena**, figlia di Guido e oggi direttore generale dell'azienda, che suo padre aveva un'idea fissa, quella di **creare un grande vino bianco nel Piceno**. E non era un sogno di poco conto se si considera che erano i primi anni '70 e il Piceno era conosciuto esclusivamente per i suoi vini rossi di grande struttura. Ma **è proprio in questi casi che si distinguono gli imprenditori lungimiranti, illuminati da quelli normali**.

E Guido Coccia Grifoni ha avuto una visione sicuramente lungimirante dando un contributo importante non solo alla sua azienda ma anche allo sviluppo di quella vitivinicoltura di qualità nelle Marche che oggi tanto apprezziamo.

Ma se questo è il passato, seppur vivo, ritorniamo nel presente, oggi rappresentato dalla **quarta generazione della famiglia Coccia Grifoni che è declinata tutta al femminile**. Troviamo, infatti, ancora molto attiva mamma **Diana** che è la responsabile dell'accoglienza nella Dimora di Campagna e le due sorelle **Marilena e Paola**.

Paola è tra le più affermate enologhe del nostro Paese **a testimonianza dell'importanza delle donne nel mondo del vino**, anche in ruoli che fino ad alcuni anni fa erano ad appannaggio quasi esclusivo di uomini.

Marilena e Paola ci accolgono con il loro entusiasmo contagioso. In particolare Marilena sprizza energia da tutti i pori e ogni volta che la incontro anche a migliaia di chilometri dalla sua azienda, è sempre capace di **trasmettere quell'entusiasmo e passione che è alla base di un'attività particolare come quella vitivinicola**.

Ero venuto alla Tenuta Coccì Grifoni una ventina di anni fa e avevo già percepito l'importanza di questa azienda ma questa volta ho avuto ulteriori conferme. La prima è che Coccì Grifoni non è 'solo' una protagonista rilevante nel panorama vitienologico marchigiano ma è anche un **esempio lampante di cosa significa fare accoglienza ad alto livello, e in maniera originale, in un'azienda vitivinicola**.

Durante questo nostro viaggio è stato molto incoraggianto constatare come vi siano oggi nel nostro Paese aziende che sono riuscite a sviluppare un modello enoturistico in maniera professionale, capace di andare oltre alle ancora troppo frequenti modalità improvvise.

Come giustamente ci ha sottolineato Marilena, **l'attività dell'accoglienza non ha nulla a che fare con le competenze che si applicano nell'impresa vitivinicola, per questo serve 'studiare', investire in collaboratori che abbiano le adeguate skill tipiche del settore turistico**.

Il principale punto di forza dell'appeal 'enoturistico' di Coccì Grifoni è sicuramente il **paesaggio** che l'azienda marchigiana ha messo straordinariamente a disposizione dei suoi ospiti attraverso **una delle più belle terrazze del vino italiane**.

Lo stiamo ripetendo spesso in questo nostro viaggio

nell'Italia del vino, ma le cosiddette 'terrazze del vino' sono uno strumento di grande efficacia per fare immergere immediatamente gli enoturisti nel paesaggio viticolo e rurale che circonda fortunatamente molte nostre aziende vitivinicole.

Ma il paesaggio da solo non sarebbe sufficiente a garantire la corretta accoglienza e le donne di Coccì Grifoni lo hanno capito perfettamente riuscendo a **garantire una serie di attività e iniziative in azienda** che vanno ben oltre le 'semplici' degustazioni. Basti citare le lezioni di yoga e vino, i pranzi e le cene in terrazza, i picnic in vigna, hiking e biking tra i vigneti.

Marilena racconta tutto questo mentre Paola mi illustra l'**incredibile varietà di terroir presenti in questo territorio** che collega il mare Adriatico al Parco nazionale dei Monti Sibillini. Diversi terroir che garantiscono vini di grande personalità e riconoscibilità.

Risaliamo nel nostro Gino con la certezza che torneremo in questa bella Dimora oggi saldamente nelle mani delle donne Coccì Grifoni.

Diamo un ultimo sguardo a questo paesaggio dove le vigne trovano eroicamente spazio tra i bianchi calanchi che sembrano le ferite di una terra che ha conosciuto la forza del sacrificio e fasce boscate che testimoniano che, come è scritto nella presentazione di Tenuta Coccì Grifoni, "**La natura non ci appartiene. Siamo noi che apparteniamo a essa**".

Che cosa abbiamo imparato da Marilena, Marta e Paola

Marilena ci ha subito colpito per la cura dei dettagli, non solo negli spazi dell'azienda, ma anche in quella cura verso

l'ospite che per lei è sacro. Ascoltando il suo amore per il territorio abbinato alla creatività nell'ideare wine experience originali, ho capito perché il successo di una azienda del vino oggi passa inevitabilmente da persone che vi si dedicano con abnegazione. Da Marilena ho imparato a **non dare mai nulla per scontato**.

Paola, enologa dell'azienda, mi ha insegnato quanto sia importante continuare a studiare con serietà, per approfondire una preparazione anche quando pensi di essere già arrivato. Paola non si stanca mai di raccontare in modo divulgativo il potere della sua terra. Non è facile ripetere sempre le stesse cose, e farlo con la stessa gioia della prima volta. Grazie Paola perché io mi annoio facilmente, e ho imparato da te che **è fondamentale la pazienza**.

Poi ho conosciuto **Marta**, la figlia di Marilena, che mi ha insegnato cosa significa saper **stare ancora un passo indietro, pur avendo le idee chiare su quale sarà il passo avanti!**

Infine è arrivato **Massimo**, uno dei pochi uomini del team, che mi ha insegnato cosa vuol dire **mantenere sempre un approccio positivo verso il mercato** e che l'atteggiamento può fare la differenza... quasi sempre!