

Fare vino e fare accoglienza sono due mestieri diversi

scritto da Lavinia Furlani | 28 Luglio 2020



Quando si parla di accoglienza e di enoturismo, il vino passa in secondo piano rispetto ad altri protagonisti come il paesaggio, l'esperienza che si regala, la capacità di creare relazioni, il piacere di vedere ospiti che varcano il cancello della propria azienda. Questi ultimi sono elementi che dipendono totalmente dal fattore umano e il vino da solo non ha il potere di renderci memorabile una visita in cantina. Più volte mi è capitato di sentire titolari che non sopportano i pullman che parcheggiano in azienda, o che si negano al citofono di sabato pomeriggio per non scendere a fare una visita guidata. Lo capisco e non lo giudico affatto, perché se non si è strutturati diventa molto impegnativo dover seguire tutte le attività produttive, e anche seguire l'accoglienza.

Durante questo Italian wine tour ho avuto la sensazione che qualcosa stia cambiando e ci si sia una autentica disponibilità a far crescere l'enoturismo italiano.

Nei miei incontri ho avuto la fortuna di incontrare persone genuinamente disponibili.

È dentro alle aziende che si può capire cosa anima una

bottiglia di vino, ed è dentro alle aziende dove, per chi come me è appassionato di animo umano, emerge l'indole autentica delle risorse umane, delle loro relazioni, degli equilibri che ne scaturiscono.

Proprio per questo durante le visite, usiamo spesso le carte di [The Wine Village](#), il nostro nuovo progetto legato allo sviluppo delle competenze nel mondo del vino e che parte dal presupposto che siamo tutti abitanti di un villaggio con ruoli e funzioni diverse e con una simbologia radicata in noi e nelle nostre storie di vita.

Vediamo chi ho incontrato in questi ultimi giorni e che cosa ho imparato!

Il filo conduttore degli incontri di oggi è, appunto, l'arte dell'accoglienza.

Che cosa ho imparato da Gerardo Giuratrabocchetti di Cantine del Notaio?

Se non conoscete Gerardo non potete capire a fondo cosa può significare avere l'onore di ascoltarlo per qualche ora. Lui avrebbe potuto fare il cantastorie, il divulgatore, il maestro, l'ispiratore, il poeta. E tutto questo lo ha messo assieme facendo vino.

Da Gerardo ho imparato che la sensibilità riesce a trovare espressione in ogni nostra dimensione se la riusciamo a mettere a valore.

Gerardo mi ha colpito per la sua instancabile disponibilità di condividere valori, idee e storie del passato. Quando chiedo ai produttori di presentare la loro azienda penso che per loro sarà l'ennesima volta e che saranno anche stufi di mettere un disco rotto e ripetere la stessa narrazione. Con Gerardo ho avuto l'impressione che fosse la prima volta anche per lui, da quanto è stato in grado di donarsi, di diventare tutt'uno con

il suo racconto e di farci entrare nelle viscere del suo passato.

Grazie Gerardo, vorrei tanto avere anch'io questo dono di creare meraviglia e di provarla in contemporanea. Un valore inestimabile.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato **il Narratore.**

Che cosa ho imparato da Paolo Montrone, Isabel e Giandomenico Longo di Re Manfredi?

Paolo è una di quelle persone che ascolteresti per ore per la sua capacità di trasferire un mix equilibrato di conoscenza, di esperienza e di visione del suo territorio. Credo che servirebbe un Paolo in ogni territorio italiano.

Da lui ho imparato che l'accoglienza è la chiave per la rinascita del vino italiano, ma anche per le relazioni.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato **il Costruttore.**

Da Isabel ho imparato il valore del richiamo della propria terra: dopo tanti anni in altre parti d'Italia ha sentito che la Basilicata aveva bisogno di lei. Grazie Isabel perché io non mi sento legata alla mia terra e tu mi hai fatto capire il valore delle radici.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato **il Narratore.**

Da Giandomenico ho imparato che è sempre il momento buono per cogliere una sfida e uscire dalla propria comfort zone: gli abbiamo chiesto di mettersi alla prova con una degustazione non tecnica, nonostante lui sia un tecnico, e ci ha provato,

riuscendoci pure!

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato **l'Agricoltore.**

Che cosa ho imparato da Giuseppe Marrano e Tiziana di Podere 29?

Inizio dicendo che ho imparato tanto nelle ore passate a casa loro. Giuseppe e Tiziana hanno saputo creare con naturalezza un ambiente che ricorda casa. Che tu sia italiano o giapponese, che tu sia un giornalista o un contadino, dopo 15 minuti nella loro corte ti senti a casa.

Da Giuseppe ho respirato quella forza di volontà mescolata alla voglia di sperimentare e a quella piccola dose di follia che serve per fare questo mestiere oggi. Scelte difficili che saranno premiate perché emerge l'autenticità che rende unici e riconoscibili in un mercato.

Grazie Giuseppe per la determinazione che hai saputo trasmettermi.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato **il Cacciatore.**

È meraviglioso godere quando vedi qualcuno che apprezza ciò che tu hai creato. Senza darlo per scontato o dovuto, ma con la meraviglia negli occhi di chi ama condividere, nel vero senso della parola. Grazie Tiziana perché mi hai trasmesso il piacere di accogliere. La tua gioia è stata vedere la nostra felicità nell'assaggiare le tue prelibatezze.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato **il Custode del fuoco.**