

Tutti i colori del Salento

scritto da Andrea Pozzan | 31 Agosto 2016



Il vino è questione di territorio ma anche di cultura. È stato così fin dall'antichità.

Tutti possiamo concordare che sono le persone, con le loro storie e i loro progetti, a costruire a loro immagine i prodotti e le imprese, forzando un po' i concetti potremmo dire che la cultura è l'interpretazione umana di un territorio.

Abbiamo già accennato alla recente missione di WineMeridian in Salento, con questo articolo vogliamo regalarvi una visione inedita dell'esperienza, complice la mia presenza nella delegazione: sono Andrea Pozzan, mi occupo di risorse umane ed era inevitabile che il mio sguardo passasse attraverso la più classica deformazione professionale.

Assaggiando vini io osservavo le persone, cercavo di intuirne

il carattere per poi arrivare ad immaginare la personalità delle aziende.

È un “gioco” facile dal momento che durante i seminari formativi [[link](#)] per i Wine Export Manager applichiamo le stesse chiavi di lettura alla comprensione delle persone, dei mercati e anche dei vini!

E veniamo quindi ai colori. Il modello Insights Discovery © utilizza una simbologia basata sui colori per definire i differenti approcci delle persone alle situazioni e alle relazioni: quel particolare stile personale che ci fa dire di ognuno che è un “tipo così” o un “tipo così”.

Semplificherò per necessità ma sarà utile un breve cenno ai quattro colori per i quali questo strumento è diventato famoso nel mondo ([qui per](#) approfondimenti)

Il colore, o “energia” per usare il termine specifico, rosso contraddistingue chi preferisce andare dritto al sodo e punta deciso all’obiettivo. È una energia pragmatica, orientata al fare, decisa; come ogni fuoco, scalda, trasforma e ...scotta! Il suo motto potrebbe essere “on my way” o “chi mi ama mi segua” (ma se non mi segue nessuno, pazienza, ci andrò da solo/a).

L’energia-colore giallo è invece molto “social”: si dice “solare” non a caso! È preferita da chi è costantemente proiettato verso le novità e ama essere immerso in un mondo di relazioni e di attività da condividere. È veloce, immediato, sprizza entusiasmo e gioia di vivere contagiosa: la sua parola preferita è “facciamolo insieme!”.

Il verde è l’energia della foresta e del bosco: calma e armoniosa. È un posto accogliente, dove ci si sente ascoltati e compresi. È l’energia delle persone che cercano rapporti autentici con le altre persone, che sanno stare in silenzio e parlare quando serve. Discreta e riservata, la persona con questa energia prevalente ha un motto che è anche un suo grande bisogno: “lavoriamo in armonia e senza conflitti”.

E infine l’energia blu del mare profondo. È la preferenza di

chi vuole mantenere sempre il giusto distacco e l'obiettività in ogni situazione, che si impegna per ottenere l'eccellenza e sa ricercare la qualità anche nei minimi dettagli. Il motto è senz'altro "o una cosa la si fa bene, oppure è meglio non farla".

Bene, se è tutto chiaro possiamo tornare in Salento.

Le quattro aziende che abbiamo visitato a inizio luglio non sono state scelte con un criterio particolare, se non per il legame relazionale con alcuni nostri contatti locali, Marco e Laura professionisti del mondo Food & Beverage, che lavorano a contatto con le aziende del territorio e che ci hanno voluto dare uno spaccato eterogeneo del fermento che sta vivendo il settore vitivinicolo in questa terra.

La prima azienda visitata è stata la Cantina APOLLONIO di Monteroni (LE)

A questa cantina ho deciso di associare l'energia più "feeling" tra le 4: il VERDE. Entrati in azienda ci siamo sentiti subito avvolti da una morbida accoglienza, e di sentimenti è intessuto tutto il racconto dei vini che abbiamo assaggiato.

La nostalgia, con l'assaggio ad occhi chiusi del rosato 18 fanali, una piccola vertigine (senza mai perdere la testa) con il Salice Salentino, il conforto caldo che nasce da dentro, autentico come il negroamaro Terragnolo, che nella versione da uve primitivo spinge la fantasia verso le spezie d'oriente, portate dalle navi fenicie, mescolate coi sentori di una terra dove nascono anche ulivi e carciofi.

Ed è assolutamente "verde" il respiro del rosso riserva "Copertino": come per un vecchio saggio, il suo sapore (sàpere) cresce nel tempo fino a trovare l'armonia perfetta. Ultimo sentimento la consolazione, che per sanare le ferite dell'anima ci vuole calma, capacità di attendere il Kairòs, il momento opportuno: Mater terra, il passito, conclude la nostra esplorazione tra le sfumature meditative del Verde Insights. Loro è anche il rinomato "Premio Apollonio" a Lecce a cui

abbiamo avuto la fortuna di partecipare, ma anche lì i titolari preferiscono stare dietro le quinte, o in mezzo alla gente a stringere mani e distribuire sorrisi sinceri.

La seconda azienda visitata ci ha permesso di entrare nel mare profondo dell'energia BLU. Quanta attenzione e quanto scrupolo esegetico nella ricerca della cantina PAOLO LEO di San Donaci (BR).

Mentre Paolo ci raccontava i suoi vini e la sua storia, gli aggettivi che usava esprimevano tutta la tensione qualitativa di questa energia Insights che ama le cose essenziali e pure. Niente eccessi, da evitare anche troppe concessioni all'immaginazione: il prodotto deve parlare da solo, grazie alle sue intrinseche qualità e al lavoro quasi maniacale sul dettaglio.

Nella bottaia a temperatura controllata abbiamo aperto le degustazioni con uno Chardonnay e un Rosato di primitivo che, nella loro semplicità, si offrono generosi a ogni abbinamento col cibo quotidiano.

È lo "stile Oriali", per usare un'espressione di Paolo, che forse definisce bene tutta l'azienda: poche chiacchiere, tanta fatica e tanta sostanza.

Ma l'energia BLU è anche sperimentazione, innovazione che -nel caso specifico- si può concretizzare attraverso il recupero di buone pratiche del passato e di vitigni che rischiavano l'estinzione: da questa spinta nasce il progetto "Altire". Ecco Numen, uno chardonnay biologico portato all'eccellenza in terra salentina grazie a mille attenzioni, o il bianco Minutolo, aromatico e dalla sapidità "aerea", presa dai venti che spirano tra l'Adriatico e lo Ionio. E infine l'ultima dimensione del Blu è la visione, il pensiero che si allunga verso il futuro con l'assaggio del negroamaro Orfeo, rotondo come la "0" che campeggia nell'etichetta.

Il giorno successivo ci aspetta una sorpresa.

Che energia troveremo nella piccola cantina di DANIELE MARINELLI a Carosino (TA)?

È quasi una start-up, nonostante una lunga tradizione di famiglia, quindi ti immagini di trovare l'entusiasmo "giallo" degli inizi.

Invece si viene subito travolti dalla potenza dell'energia ROSSA Insights nella sua espressione più tipica: ricerca di una identità senza compromessi, determinazione, resilienza, idee chiare sul futuro immaginato, ma da conquistare con i piedi ben saldi per terra, lungo un percorso graduale ma già tracciato.

Ci sono Daniele e la moglie, amorevolmente detta "terremoto", il sudore di una campagna domata e trasformata, i quadri appesi con le giovanili passioni per la moto cross e le immersioni subacquee. Tutto da manuale, inclusa l'essenzialità pragmatica degli ambienti di lavoro, che fa preferire un'attrezzatura produttiva nuova a un ufficio più sciccoso.

E anche nelle scelte enologiche emerge il coraggio "rosso" di cambiare senza tradire se stessi. La nuova linea Castrum Minervae, tenuta a battesimo in un recente evento a Castro, convive senza falsi pudori con la linea PET che serve a sostenere il conto economico e a dare concretezza ai progetti di cambiamento.

I loro vini autentici e sinceri, senza traccia di finzioni o compiacimenti, li abbiamo degustati accanto alle vigne sotto un sole generoso, lo stesso che picchiava sulle schiene dei loro avi, dai quali hanno ereditato la terra ma non la mentalità.

Può darsi che il futuro di quest'azienda non sia sotto i riflettori della celebrità, ma avrà per Daniele e ... il sapore impagabile di un sogno realizzato.

Ultima visita, ultimo colore Insights.

Le grandi Cantine SAN MARZANO, dell'omonima località in provincia di Taranto, ci spostano a una dimensione aziendale completamente diversa e molto più complessa, per cui è difficile qui l'identificazione con una sola energia-colore (come del resto lo è per ogni persona!).

Ho però scelto per loro l'energia GIALLA, con la sua visione

sperimentale, il suo feeling accessibile, aperto a tutti e un po' ruffiano, unito alla sicurezza del proprio potenziale.

A dispetto dell'aria molto tecnica della sala degustazione il racconto di ::: , un vicentino "emigrato" in Puglia per fare il responsabile marketing della Cantina, parte con un vino giovane, spensierato grazie ai suoi sentori tropicali: la linea TALO' si ispira a un cognome tipico del luogo ed è un omaggio molto "giallo" ai conferitori che sono alla base del successo di quest'azienda.

Continuano le descrizioni ispirate all'energia solare del "giallo" Insights: un dialogo sereno tra amici, all'ombra di un grande fico è il rosato Tremari, mentre Edda (che nel dialetto locale indica "ella") è sperimentale nel suo mixare chardonnay, moscatello e fiano ottenendo sentori addirittura mentolati.

Giallo può significare anche potenza e slancio senza compromessi, così proseguiamo gli assaggi con il 60 anni, un CRU ottenuto da 18 ettari di vigneto salvato per volontà del Presidente in epoca di espanto delle viti di Primitivo a favore di vitigni a maggiore resa (coraggio! visione anticipatrice!) e concludiamo in bellezza con il "fratello" 62 anni, ottenuto invece da uve scelte tra quelle con miglior corredo polifenolico.

Già queste ultime note fanno intuire quanto sia riduttivo applicare una sola delle quattro energie Insights alla complessa personalità di un'azienda e dei suoi prodotti: oltre al giallo c'è sicuramente molta energia rossa nelle descrizioni dei vini delle Cantine San Marzano. E la verde Cantine Apollonio si può divertire creando una linea come Elfo, ispirata a un disimpegno e a una leggerezza che fanno molto di "giallissimo" happy hour, mentre Paolo Leo, a dispetto del suo play-off molto blu- espone nella brochure la sua numerosa famiglia con orgoglio tutto verde. E' rosso totale Daniele Marinelli, ma quanto è gialla l'idea di deliziarci con crudità di pesce sotto un gazebo, allestito vicino ai suoi vigneti?

Eccoci giunti alla fine della nostra originale esplorazione, condotta non da un esperto di vini ma da chi lavora ogni giorno a contatto con le persone, intento a svelare le risorse tipiche di ognuno. Che c'è di strano se poi questi talenti si trasformano in aziende e danno vita a prodotti che, nel DNA, contengono le stesse energie dei loro creatori?

Andrea Pozzan

Insights Discovery Practitioner dal 2003

competenzeinrete.net

WineMeridian People