



## Una giornata particolare di MWG. Anzi tre

*Posted on 29 settembre 2015 by Moleskine Wine Girl*



**Moleskine Wine Girl – MWG** per gli amici – armata di penna e taccuino da oggi, ogni tanto, ci racconterà delle sue scorribande fra i territori del vino italiano e trentino.

Posted on 29 settembre 2015 by Moleskine Wine Girl



**Moleskine Wine Girl – MWG** per gli amici – armata di penna e taccuino da oggi, ogni tanto, ci racconterà delle sue scorribande fra i territori del vino italiano e trentino.

di **Moleskine Wine Girl** – Dopo un intenso ma piacevole fine settimana all'insegna della "viticoltura" italiana, tra le piazze del Trentino in occasione del *Festival del Vino Trentino* atto primo, e quelle piemontesi alla manifestazione "*Canelli Città del vino*", e sull'onda delle considerazioni sulla mal riuscita presenza del Trentino all'Expo, credo che sorgano spontanee alcune domande e perplessità.

Munita del mio taccuino di degustazione ho cercato di avvicinarmi alle manifestazioni nel modo più empatico possibile, osservando movimenti, dinamiche, servizio, organizzazione con un'ottica del tutto distaccata ma curiosa.

#### **Accoglienza e Preparazione del Personale**

**Venerdì sera 25 settembre a Palazzo Thun.** All'ingresso né un saluto cordiale né tanto meno un qualcuno che "spiegasse" il funzionamento della degustazione, forse perché non eravamo personaggi illustri del mondo vitivinicolo, forse perché nemmeno gli addetti ai lavori erano sufficientemente informati sull'aspetto organizzativo della manifestazione. Possiamo comprendere trattandosi della prima edizione ma un cordiale saluto credo sia doveroso all'insegna della buona educazione, non solo vitivinicola. Banco degustazione: la persona dedicata alla mescita (sommelier) non conosceva nemmeno tutti i vini (circa una dozzina) che aveva in degustazione (direi poco professionale sia per un sommelier sia per colui che è addetto alla mescita e al contatto diretto con il pubblico).

**Venerdì sera 25 settembre a Palazzo Roccabruna.** Accoglienza idem come sopra, tavolini pieni di bicchieri, tempi di attesa biblici, poca formazione del personale addetto al servizio; pochi posti a sedere; fumatori e non fumatori gomito a gomito; nessuna sputacchiera sui tavoli (ma portata su richiesta), nessuna brocca con acqua. Poca informazione generale del personale addetto alla mescita a proposito dei vini presenti in degustazione.

**Sabato 26 settembre a Canelli** (visita alle cantine storiche Coppo, Gancia e Contratto).

Accoglienza diretta da parte degli enologi/sommelier aziendali o di personale dedicato alle visite formato dall'azienda. Visite ben studiate nella forma e nei contenuti, personale preparato e ben disposto anche alle domande più specifiche. Personale disposto a far degustare senza riserva alcuna vini di maggior pregio anche se non previsti dal formato della visita. Ospitalità a 360° per tutti indistintamente (che sia un addetto ai lavori, un blogger, un appassionato o semplicemente un curioso).

**Domenica 27 settembre presso i piccoli produttori** (Az. Agricola Avezza Paolo, Az. Agr. Cascina Barisel e Az. Agricola Bocchino Giuseppe). Accoglienza familiare, visita dettagliata dell'azienda, disponibilità a 360° a domande, degustazione dei prodotti aziendali senza riserve. Professionalità e accoglienza familiare.

**Considerazioni:** nessuna differenza tra accoglienza delle grosse cantine e quella dei piccoli produttori. Nessuna polemica tra i vari produttori nemmeno in seguito a domande diciamo "provocatorie". Tutti parlano bene di tutti indipendentemente dalle dimensioni e dal business. Molta solidarietà e riconoscimento dei propri pregi (es. Cantina [Contratto](#) ha parlato molto bene di [Avezza](#) e del suo metodo classico; cantine [Coppo](#) hanno parlato molto bene di altri produttori di Barbera d'Asti, es. [Cascina Barisel](#), nonostante siano nuovamente premiati con 3 bicchieri Gambero Rosso per il "Barbera d'Asti DOCG Pomorosso", idem Michele Chiarlo, e nessun piccolo produttore ha mai commentato in modo discutibile a proposito di [Gancia](#) ormai "multinazionale" della Vodka in mano al Russo Tariko che con il metodo classico italiano ha nulla a che fare).



Ingresso Cantina Storica Coppo – Canelli Piemonte – Italy

**In piazza Canelli:** nessuna differenza tra gli stand dei piccoli produttori e quelli dei grandi produttori, nessun "centellinamento" sul vino in degustazione e di nozioni circa il mondo del vino locale. Aria di festa enoica nel paese, un poco di disorganizzazione da parte della Pro Loco di Canelli. Persone cortesi che si fermano a scambiare due chiacchiere nonostante vicino a te ci sia l'assessore al Turismo piuttosto che il sindaco di qualche paese limitrofo. Nessuno sguardo di sufficienza.

**Nei ristoranti e trattorie canellesi:** tutti hanno tutto. Le etichette dalle più prestigiose a quelle meno conosciute sono a disposizione del cliente; il vino proposto è locale e senza differenza tra big e non, i camerieri e il personale addetto al pubblico conoscono in maniera abbastanza approfondita il vino in proposta (caratteristiche tecniche, es. se fa legno o meno, annata etc, insomma quello che si dovrebbe conoscere del vino proposto).

L'accoglienza a Canelli è sicuramente il punto di forza e il valore aggiunto che ho riscontrato (indipendentemente dall'altissima qualità dei vini). Mi sono trovata molto bene a dialogare di vino, indipendentemente dalla mia limitata conoscenza e preparazione rispetto alle persone che avevo di fronte ma non mi sono mai sentita "inferiore" a loro e alle loro conoscenze, cose che invece percepisco molto in alcune aziende trentine. Semplicità, direi, la parola più adatta per descrivere i rapporti intrapresi con le persone locali. Molto simile alle sensazioni che percepisco nelle aziende altoatesine.

Qui in trentino abbiamo molto da imparare: forse l'umiltà o forse dobbiamo superare la diffidenza che abbiamo naturalmente nel nostro DNA e forse la paura di mostrarci per quello che siamo ovvero l'ignoranza in cui viviamo.