

Fuckup
N I G H T S

GAIA CASTELLANI

Formatrice professionale, consulente e
comunicatrice per il settore vitivinicolo,
degustatrice ufficiale

 [incontridivini](https://www.instagram.com/incontridivini)



Il Mosto.

Avevo vent'anni. Ero mosto.
Non sapevo naturalmente che
vino sarei diventata.
Avevo cominciato a lavorare
giovanissima in un'azienda
vitivinicola familiare vicino a casa,
con tanta voglia di imparare.
Ero in fermento.



La Fermentazione.

E la fermentazione, nel vino, è un passaggio bellissimo: è energia e trasformazione.

Ho iniziato come receptionist e, con il lavoro, l'esperienza, le competenze sono diventata negli anni responsabile PR: parlavo perfettamente due lingue straniere e mi occupavo delle relazioni esterne e anche di quell'enoturismo che, allora, stava iniziando a svilupparsi.



Lo scaffale.

Arrivano i miei i trent'anni e mi sono resa conto di essere un vino con una bottiglia e un'etichetta e una descrizione molto precisa, su uno scaffale. Sempre lo stesso scaffale. Dove nessuno mi sceglieva per essere condivisa.

Ero sola. Non avevo un fidanzato, senza una mia famiglia, senza una vita fuori da quell'etichetta. Lavoravo in un'azienda familiare e, giustamente, il futuro dell'azienda non ero io.

E mi sono trovata di fronte ad una situazione che mi ha fatto una paura enorme: avevo confuso quello che facevo con quello che ero. Ho iniziato a pormi delle domande e ho capito che le risposte non le avrei trovate nel lavoro, in azienda o nelle competenze.

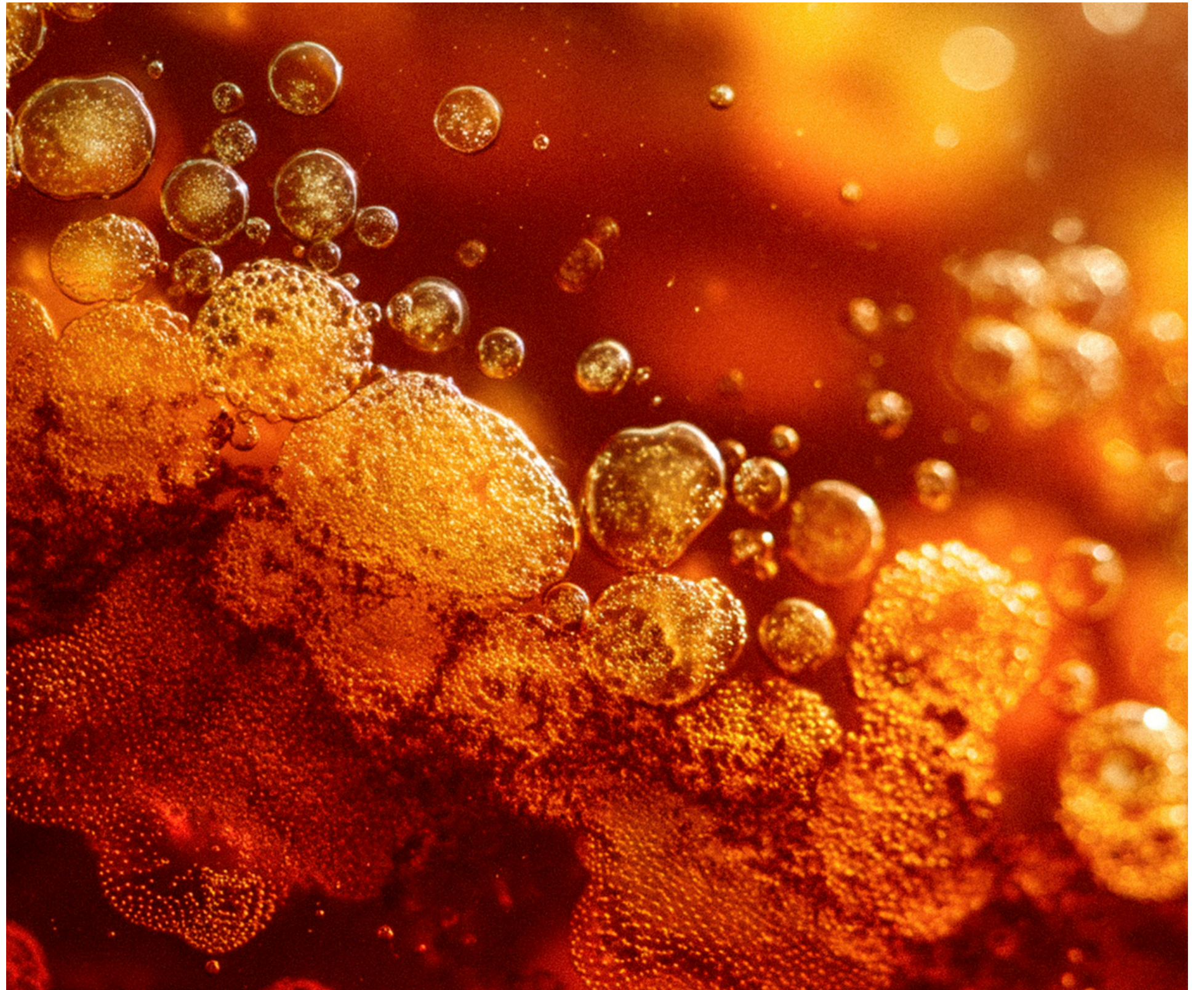
Ero passata da essere uva, a mosto, a fermentazione, fino a diventare un vino con un'etichetta con una precisa descrizione.



La Rifermmentazione.

Avevo cominciato a rifermentare e il contenitore che avevo scelto io non era adatto alla mia evoluzione e era diventato troppo stretto.

E sapete, quando il vino in bottiglia comincia a rifermentare con una fermentazione non desiderata alla fine la bottiglia scoppia.



Lo scoppio della bottiglia.

A settembre del 2007 avevo raggiunto il limite. Scoppia la mia bottiglia. Ho dato le dimissioni: da un posto fisso, sicuro, vicino a casa, con uno stipendio.

Ho lasciato tutto, alle soglie del terribile 2008 anno di grave crisi economica.

E lì si è rotto il contenitore.

Un fallimento completo.



Ritorno all'origine.

Mi hanno detto che stavo sbagliando tutto.
Che ero esaurita (forse un po' era anche vero).
Per la prima volta, ho dovuto chiedere aiuto.
Io ragazza della gen X indipendente autonoma sicura
di me.

Per me non è stato facile. L'ho trovato sia per pagare
l'affitto sia per sostenere il mio spirito, sia per
recuperare il mio io.

Ma il vino da terra non lo raccogli più.
Ho dovuto ricominciare letteralmente dall'origine.
Sono tornata a essere uva.

A Natale lavoravo in uno spaccio aziendale di una
cantina e facevo le confezioni natalizie, riordinavo gli
scaffali, e spazzavo per terra.

E' stato facile? No per niente.

Ma essere uva significava poter ricominciare.
Sperimentare. Sono ripartita dall'origine, dall'essenza.
Non da una competenza o da un contenitore.



Ciò che sono, non ciò che faccio.

E posso dirvi che di annate difficili ce ne sono state tante altre. Anche peggiori. Personali, lavorative e familiari. Sono diventata un vino perfetto? No. A quasi vent'anni da quel momento, ogni anno ritorno uva. Non perché ogni anno mi rimetta completamente in discussione. Ma perché oggi ho la consapevolezza che ci sarà sempre una nuova annata da affrontare. E potrebbe essere un fallimento completo. Potrà arrivare una pandemia che mi costringe a lasciare il lavoro. Potrà arrivare una malattia che rimetterà in discussione tutte le mie certezze. E io non posso sapere quale sarà la prossima annata. Ma oggi posso scegliere come arrivarci. Con quello che ho imparato. Con le persone che ho intorno. E con la consapevolezza che, se necessario, posso tornare all'origine. Perché oggi so che tornare uva significa ricominciare da ciò che sono, non da ciò che faccio.



**Alla salute delle nostre
prossime annate.**

*Alla
salute!*

Gaia

