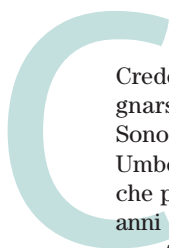




Umberto Cesari

Una sfida iniziata negli anni '60, oggi ricca di diversi tipi di vitigni e nuove eccellenti etichette, ma sempre fedele ad un'unica filosofia: la passione per il vino



Credere fortemente nel territorio e impegnarsi per valorizzarlo e promuoverlo. Sono questi i punti di forza dell'azienda di Umberto Cesari e di sua moglie Giuliana, che partendo da 20 ettari di terreno negli anni Sessanta, ricchi di tradizione, hanno saputo creare prodotti straordinari espor-



tati in tutto il mondo. L'azienda è situata sulle colline che dominano l'antica via Emilia, proprio al confine tra Emilia e Romagna, ad una altitudine che varia dai 300 ai 450 metri s.l.m. Nel cuore di questa regione, a Castel San Pietro Terme, Umberto Cesari ha coltivato la passione per un'enologia di qualità legata al territorio, capace di produrre vini di rango grazie ad uve di particolare ricchezza frutto di una attenta coltivazione.

Le potenzialità del Sangiovese

A favorire la vendemmia è soprattutto il clima mite delle colline emiliane, caratterizzate da una buona ventilazione. I declivi che si susseguono fino alla Toscana sono protetti da una corona di calanchi, in questa zona denominati "azzurri" per via del colore ceruleo che i pendii assumono durante le giornate soleggiate.

«Siamo stati tra i primi in Emilia Romagna a credere nelle grandi potenzialità del Sangiovese, ideale in questo clima», racconta **Umberto Cesari**, «e abbiamo fatto del Sangiovese di qualità la nostra principale filosofia produttiva. Gli originari 20 ettari si sono ampliati negli anni raggiungendo attualmente circa 170 ettari di proprietà e 180 in affitto da conferitori. At-



tualmente, l'azienda comprende 6 poderi, Casetta, Parolino, Ca' Grande, Laurento, Liano e Tauleto, sui quali – attenti alle caratteristiche naturali del territorio – abbiamo distribuito la produzione di uve bianche e di uve rosse. Il valore della natura va sempre rispettato».

Parallelamente infatti, l'Azienda ha sempre rivolto il proprio impegno alla valorizzazione dei vitigni tipici della regione, in un'ottica di conservazione della tradizione. Per questo ancora oggi coltiva con passione Trebbiano, Albana di Romagna e Pignoletto. Inoltre, l'attenzione verso i consumatori e la continua sperimentazione hanno permesso di introdurre altre varietà internazionali, come Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Accoglienza e degustazione, una priorità

Passione per il vino non significa solo coltivazione. «La filosofia della nostra azienda», continua Umberto Cesari, «è soprattutto condividere gli spazi, invitare gli ospiti a vedere, scoprire, passeggiare, ascoltare, assaggiare, luoghi e prodotti. Vogliamo coinvolgere le persone attraverso percorsi stimolanti ed unici, per un'esperienza enogastronomica indimenticabile».

Sono possibili infatti visite in azienda seguite da degustazioni di vini, guidate da personale esperto e poliglotta (italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo). I tour, in genere durati di un'ora e mezza circa, prevedono la visita guidata dell'azienda, una breve passeggiata tra i filari e nelle cantine dove viene illustrato e spiegato il processo di produzione, e una sosta nella tasting room, il cuore delle visite, in cui vengono proposti in degustazione una scelta di vini sempre accompagnati dall'assaggio di prodotti tipici regionali, che ne esaltino le caratteristiche aromatiche e di gusto. Qui il valore dell'accoglienza è una priorità, una modalità autentica per valorizzare le ricchezze del territorio e le eccellenze del made in Italy.



Verso il futuro, nel segno della tradizione

In quest'ottica e per celebrare i cinquant'anni dalla fondazione, un traguardo e un nuovo inizio, la proprietà ha voluto costruire una nuova sede, in via Stanzano 2160, proprio in mezzo ai vigneti e poco lontano dalla zona di vinificazione, una struttura moderna ed ecosostenibile, dotata delle tecnologie più avanzate, capace di rispecchiare i valori e le caratteristiche della filosofia dell'azienda. Una sede istituzionale, ma anche il centro delle attività dell'azienda: l'edificio, infatti, accoglie gli uffici e soprattutto offre ai clienti un'esperienza tutta nuova. Al piano interrato, infatti, una bottaia di circa 2000mq mantenuta a temperatura e umidità costante accoglie oltre 600 tra botti grandi, barrique e tonneaux. Al piano terra, invece, lo shop e la tasting room offrono ai clienti l'occasione di degustare i vini nella loro massima espressione. Il negozio, infatti, mette a disposizione la tecnologia dei dispenser enomatic per mantenere inalterate le caratteristiche dei vini in mescolta, mentre la sala degustazione si propone come un ambiente caldo e accogliente inserito in una cornice mozzafiato.

Cristina Chiarotti

Sopra, la Bottaia e in basso il wine shop dell'Azienda. Nella pagina accanto in basso, Umberto Cesari

