

AGRICOLTURA DI LUSO

L'arte di ospitare

Sempre più aziende agricole si orientano verso la ristorazione e l'ospitalità. Testimonianze da Toscana, Lombardia, Sicilia, Marche, Veneto, Friuli Venezia Giulia.

Valorizzare gli asset intangibili in un'azienda agricola significa promuovere valori che non sono solo legati alla produzione del vino e alla cantina, ma coniugare l'eccellenza nel proprio settore specifico con attività al contorno che vanno dalla valorizzazione del territorio all'organizzazione di visite e degustazioni, dal ricevimento e dalla banchettistica all'agriturismo e all'ospitalità, in modo da ampliare l'offerta e destagionalizzarla. In alcuni casi la matrice è stata l'azienda agricola, in altri quella alberghiera, in

altri ancora una strategia mirata di alleanze; non sempre ha richiesto grandi investimenti o una ricca tradizione di famiglia alle spalle, ma comunque ha avuto bisogno di grande capacità di innovazione. Numerosi esempi in diverse regioni italiane dimostrano non soltanto che questo percorso è fattibile, ma che porta al successo e permette di differenziarsi dalla concorrenza, rinforzando con la sinergia delle attività la propria posizione competitiva sul mercato.

■ di Leonardo Felician



Uno scorcio della Tenuta Fontemorsi.

TOSCANA

A Cortona, sulle dolci colline dell'estrema Toscana che già digrada verso l'Umbria e il lago Trasimeno, c'è un Relais di Charme di nome Il Falconiere. Il proprietario, Riccardo Baracchi, insieme al figlio Benedetto e all'enologo Stefano Chioccioli, trova anche il tempo per seguire l'azienda agricola che porta il suo nome e si trova un po' fuori paese, dove produce con passione vini di grande qualità, dalle confezioni eleganti e di notevole gradazione alcolica, tra cui un brut millesimato rosé di sangiovese dal perlage a grana sottilissima, un trebbiano Igt e un uvaggio di Syrah e cabernet sauvignon. Le viti, che hanno da 20 a 30 anni, sono piantate a 6500 per ettaro; le potature lasciano soltanto pochi grappoli per pianta, circa un chilo di uva, per concentrare tutta la qualità della produzione, rigorosamente raccolta a mano con amorevole attenzione durante le prime ore del mattino per conferire un buon estratto ed aroma. La fermentazione a temperatura controllata in cantina si svolge in acciaio o barrique francesi di rovere. Il paziente affinamento in bottiglia completa la maturazione di vini di grande struttura e concentrazione di profumi. Ancora in Toscana,

ma nel volterrano, nella tenuta Fontemorsi di Montescudaio, si producono vini rossi e rosati Igt e Doc. Il podere si estende su una superficie di ventidue ettari, coltivati per la maggior parte a vigneti e per il resto ad oliveti. La produzione è legata ai vitigni di tradizione locale, Sangiovese, Canaiolo e Malvasia rossa, con qualche concessione al gusto internazionale con Merlot e Cabernet. Fanno parte dell'Azienda anche la cantina, attrezzata con impianti di vinificazione moderni, una casa rurale splendida in posizione panoramica e due locali nel centro storico del paese di Montescudaio che - per le loro caratteristiche - si prestano naturalmente ad accogliere il punto vendita aziendale e il wine bar. La sapiente ristrutturazione del podere ha permesso di ricavare tre appartamenti per l'ospitalità agrituristica che riescono a coniugare la modernità delle soluzioni tecnologiche con il sobrio respiro architettonico di un'autentica casa toscana. L'originalità del contesto agricolo, paesaggistico e storico viene così messa a disposizione degli ospiti che scelgono di trascorrere una vacanza o un week end nell'agriturismo situato proprio nel cuore dell'azienda agricola.