

# Le Cerque: quando la ricerca di sintonia dà vita a un progetto imprenditoriale

scritto da Claudia Meo | 30 Gennaio 2023



**Le Cerque** è un progetto fortemente voluto da Damiano Scalici, dopo una vita movimentata spesa fuori dall'Italia, occupandosi, subito dopo la laurea, di un'aggregazione di cooperative agricole francesi, e passando successivamente a servizio delle Nazioni Unite, in Paesi flagellati da conflitti e situazioni di crisi umanitaria.

Il luogo deputato ad accogliere il progetto è stato individuato al termine di una paziente ricerca, **nel cuore dell'Umbria, tra Todi e Deruta**, non lontano dalle altre attrattive della regione, da Perugia ad Assisi, da Montefalco a Spoleto.

Le Cerque è un **casale del Settecento**, 1 ettaro di vigneto, 2 di oliveto e 22 ettari di distesa boschiva dove le querce, cerque in dialetto locale, sono le artefici del *genius loci*, determinano, con la loro maestosità, la magia del luogo e caratterizzano dal punto di vista gustativo i prodotti; ed **incarnano la metafora delle radici personali che Damiano ha voluto affondare qui in centro Italia.**

Le Cerque è il luogo dove Damiano ama scambiare esperienze con persone interessanti, molto spesso straniere, che approdano in questo angolo di Umbria attratte dalla particolarità del luogo, dal fascino del silenzio e dal desiderio di ritrovare questa unicità anche nel calice di vino o in un assaggio di olio.

**Ed è fondamentalmente qui che la sua filosofia di vita, slow e autentica, ha trovato modo di esprimersi in un nuova esperienza di vita**, con i ritmi dettati dalla maturità ma con l'entusiasmo di chi ha ancora molto da condividere con il mondo; a patto che, cliente o visitatore, **l'interlocutore sia interessato a questo scambio di valori.**

Le scelte imprenditoriali di Damiano non sono mai dettate dalla semplice convenienza economica, ma anche dal **desiderio di stabilire connessioni vere**: principio che viene applicato nella scelta dei canali di vendita, degli importatori e degli stessi ospiti della struttura; oltre che, naturalmente, nella realizzazione dei suoi vini. **La commercializzazione dei vini di Le Cerque non segue mai strade facili e battute, perché non è indifferente a chi si vende**: la scelta di destinare all'estero una quota importante della produzione aziendale è una diretta conseguenza della sintonia che si stabilisce con una certa tipologia di cliente-visitatore durante le esperienze di degustazione in azienda.

La gamma delle sue etichette conferma la **forte individualità della scelta produttiva**: da Lecerque, Sangiovese in purezza, fresco e leggero, perfetto per essere gustato anche fuori pasto, a Coldimezzo, blend di Merlot e Sagrantino, fino a

**Manù, taglio bordolese al 50% tra Merlot e Cabernet Sauvignon,** che affina per 12 mesi in botti di rovere francese e testimonia il suo amore per la terra della Gironda. E' in cantiere anche un rosè a base di Gamay perugino, che completerà la gamma con il suo carattere brioso e conviviale.

**Nel calice, i vini di Le Cerque portano una nota erbacea che è frutto dell'ambiente pedoclimatico dove la vigna vegeta e produce:** le vicine querce fanno sentire la loro influenza e, al modo francese, svolgono un importante ruolo di barriera del vento. Ne nasce un vino non omologato, che può essere prodotto solo qui, e che è il frutto della cura, oltre che della vigna, anche del fitto sottobosco.

Va da sé che **in questo luogo di ancestrale bellezza è benvenuto il visitatore che sa riservare del tempo alle esperienze autentiche e libere da urgenze;** che sa apprezzare un territorio dopo averlo studiato e compreso, che non omologa le sue attese a preconfezionati pacchetti di accoglienza e di colazioni standardizzate.

**Il visitatore mordi e fuggi, qui, semplicemente, non troverebbe il suo habitat naturale;** e non stabilirebbe con il luogo quella sintonia che, invece, è il principio ispiratore dell'intero progetto di vita di Damiano, prima ancora di quello imprenditoriale.

Il luogo si presta quindi a un **turismo che cerchi l'armonia con la natura circostante,** la scoperta della biodiversità dell'ambiente rurale, la genuinità dei prodotti e, soprattutto, l'autenticità dell'incontro.

