

Blasi vini: largo ai giovani nell'accoglienza

scritto da Lavinia Furlani | 26 Luglio 2021



Meritano sempre un'attenzione in più i giovani titolari di azienda che ci accolgono nelle loro cantine. Prima di tutto perché è bello conoscere le loro visioni e progettualità, ma anche perché saranno loro a costruire il futuro del vino italiano.

Ed è quello che ci è capitato conoscendo **Michele Serafini**, che assieme alla famiglia e agli zii conduce [Blasi vini](#), una realtà consolidata nella produzione di salumi e che da qualche anno ha iniziato un percorso nel mondo vino.

Michele ha 24 anni ed è consapevole di avere tutta una vita professionale da impostare, ma le idee le ha già molto chiare.

“Ho la fortuna di essere giovane e mi sono disegnato un percorso per i prossimi 20 anni, non ho fretta ma è importante fare tutti i passi giusti per arrivarci bene”, ci dice Michele.

Faccia pulita, sorriso contagioso, occhio vivo e furbo. Michele ci conquista fin dai primi minuti. Ma la conferma della sua capacità innata di relazione ci arriva durante la degustazione, dove ha saputo descrivere i suoi vini con un **approccio naturalmente vocato alla vendita.**

Michele è un venditore nato, e questa sarà la sua fortuna, soprattutto fintanto che non se ne renderà conto. Perché è **un venditore pulito, per nulla forzato, ma realmente innamorato del suo lavoro, dei suoi prodotti, dei sacrifici, di tutto ciò che ruota attorno al progetto Blasi.**

Ci ha accolto con la leggerezza di un ragazzino, senza alcuna forma di timore reverenziale e con la maturità di un adulto. Ci ha chiesto di fargli tutte le critiche possibili per poter migliorare, ma ci ha colto alla sprovvista perché lui è la sua famiglia hanno creato un luogo autentico e genuinamente godurioso.

Lo abbiamo visto muoversi anche con altri tavoli di degustazione, sorridente e magnetico.

Sono questi i giovani che ci convincono a pieno: svegli, con fame e con tanta umiltà.

Una menzione anche alla sorella **Elisa Serafini**, che è **responsabile della parte food** (un plauso alla mamma e ai suoi impasti di focaccia) durante le degustazioni e ci ha coccolato con degli abbinamenti perfetti. Elisa è la classica persona che prima fa e poi parla. Mai a sproposito, e sempre con il sorriso!

I suggerimenti e le idee di accoglienza che abbiamo colto da

Blasi Vini:

- tenere aperto anche alla sera per percorsi di degustazione;
 - chiedere sempre di esprimere tutte le critiche per potersi migliorare.
-