

Patriarche: la maison che ha aperto per prima le porte ai turisti negli anni '50

scritto da Lavinia Furlani | 6 Luglio 2026



Patriarche, storica maison di Beaune, fu la prima cantina borgognona ad aprire le porte ai turisti, negli anni Cinquanta, quando nessun produttore lo faceva. Oggi offre cinque chilometri di gallerie sotterranee, un percorso self-guided per 45mila visitatori l'anno, un tesoro di bottiglie storiche, arte contemporanea e progetti di restauro della cappella secentesca.

A Beaune, in pieno centro storico, due porte di legno scuro al numero 7 di Rue du Collège non sembrano dire molto. Quelle due porte di legno, però, nascondono **cinque chilometri di gallerie sotto un ex convento del 1632, due milioni di bottiglie, un sistema self-guided che funziona da settant'anni e oggi**

sperimenta app, arte contemporanea e bicchieri-souvenir.

Patriarche Père et Fils, fondata pochi anni prima della Rivoluzione Francese, è una delle case di Borgogna che ha attraversato meno indenne il Novecento: **sei generazioni della famiglia Patriarche fino agli inizi del Novecento**, poi un passaggio amichevole alla famiglia Boisseaux, infine, **alla fine degli anni Novanta, l'acquisizione da parte del gruppo Castel, fra i più grandi proprietari vinicoli francesi.**

Ma non è questa la storia che racconta Pierre Borsato, Hospitality Manager e la nostra guida della maison, mentre ci accompagna nei sotterranei. La storia che racconta è un'altra. È la storia di come André Boisseaux, alla guida di Patriarche fra anni Cinquanta e Novanta, ha praticamente inventato il visitor center vinicolo borgognone.

Il pioniere

“Quando parliamo di enoturismo, dobbiamo ricordare che negli anni Cinquanta nessun produttore borgognone voleva visitatori nelle proprie cantine”, spiega Pierre. “Era considerato inusuale, fastidioso, persino sospetto. **Boisseaux fu il primo a dire: perché non aprire le porte ai clienti, ai turisti? Perché non far vedere quello che facciamo?**”

La domanda, oggi, suona retorica. Settant'anni fa era eretica. Le grandi maison di Beaune, Bouchard, Drouhin, Latour, Jadot, erano cattedrali chiuse a doppia mandata, custodi gelose di un sapere familiare. Si vendeva ai mercanti, si esportava attraverso reti consolidate di importatori, ma **il consumatore finale non entrava.** Boisseaux capì prima di tutti che il turista, quello che oggi chiamiamo, con un termine ancora un po' nuovo all'epoca, “wine tourist”, era un cliente migliore di quanto sembrasse: **comprava direttamente in cantina, pagava il prezzo pieno, tornava a casa portando con sé un racconto e quel racconto valeva più di qualsiasi pubblicità.**

Per accogliere quei visitatori, Boisseaux trasformò le antiche gallerie del convento, già usate per la vinificazione fin dal XVII secolo, in un percorso visitabile. Quando lo spazio iniziò a non bastare più, fece una cosa che ancora oggi a Beaune si racconta come una leggenda: **andò a bussare alla porta dei vicini, chiedendo di comprare le loro cantine private.** Una dopo l'altra. Le collegò con corridoi sotterranei scavati nel calcare borgognone. **Ne nacque una rete di gallerie su più livelli, del Seicento, del Settecento, dell'Ottocento, che oggi si snodano per cinque chilometri sotto il centro storico di Beaune, contenendo due milioni di bottiglie e vini che risalgono al 1904.**

Il modello self-guided: anomalia o futuro?

In Borgogna, il modello dominante della visita in cantina è guidato. Un sommelier, un piccolo gruppo, un'ora e mezza scarsa, una degustazione finale di quattro o cinque referenze. Patriarche fa l'opposto: **il visitatore entra, riceve una mappa, scende da solo, decide quanto tempo dedicare a ogni sala, sale e scende per i diversi livelli a suo ritmo.** Solo alla fine, risalito in superficie, incontra un sommelier per la degustazione.

I numeri raccontano un modello che funziona. Quarantacinquemila visitatori l'anno, di cui oltre ottanta per cento in autonomia. Sette-ottomila i tour guidati con sommelier. **In alta stagione Patriarche è costretta a chiudere le porte e contingentare gli ingressi per non saturare gli spazi di degustazione.** "Vogliamo che i visitatori abbiano il tempo di parlare con i sommelier, di assaggiare con calma", spiega Pierre. "Se entrano troppe persone, l'esperienza si banalizza".

Il punto editorialmente rilevante non è che Patriarche faccia self-guided, ma che lo faccia in Borgogna, la regione vinicola

al mondo più ossessionata dalla mediazione del produttore, dal racconto in prima persona, dalla relazione diretta sommelier-visitatore. Patriarche dimostra che si può anche scegliere l'opposto: **dare al visitatore lo spazio per scoprire da solo.** E che, fatto bene, funziona.

Patriarche resta una delle poche realtà al mondo dove un visitatore può, letteralmente, perdersi dentro l'azienda per un'ora e mezza. E "perdersi" non è un'iperbole: cinque chilometri di gallerie con illuminazione discreta, biforcazioni continue, sale che si aprono in sale, sono effettivamente un piccolo labirinto. Pierre ammette ridendo: "Diciamo che non vogliamo che i visitatori si stanchino troppo. Cerchiamo di farli passare attraverso un percorso di un chilometro, un chilometro e mezzo. **Ma se qualcuno vuole fare i cinque chilometri completi... non lo fermiamo**".

La cappella, il tesoro, l'arte contemporanea

Il percorso non è solo storia di vino. La prima tappa è la cappella del convento del 1632, oggi trasformata in museo dell'arte enologica: tini storici esposti come oggetti museali, strumenti antichi di vinificazione, una piccola mostra permanente. "Abbiamo appena firmato un contratto per il restauro completo della cappella", racconta Pierre con evidente orgoglio, "Rifacciamo il tetto e restauriamo le pareti e questo perché vogliamo proteggerla per le prossime generazioni".

Da cinque anni, Patriarche ospita anche un programma di arte contemporanea. Artisti internazionali espongono installazioni direttamente nelle gallerie sotterranee, ogni anno diverse. Le opere restano in mostra quattro mesi. "A noi piace perché **quando i visitatori tornano l'anno successivo, trovano tutto diverso**", spiega Pierre. "E anche noi, francamente, scopriamo di volta in volta le nostre stesse cantine con occhi nuovi".

E poi c'è il Tesoro. Una sala chiusa da un cancello di ferro, dietro al quale Boisseaux fece murare nel 1959, anno di un millesimo riconosciuto ancora oggi come uno dei più grandi mai prodotti in Borgogna, cinquecentoquattro bottiglie. Le chiuse a chiave con un giuramento generazionale: si sarebbero aperte solo dopo cinquant'anni. Nel 2009, James e Monique Boisseaux mantennero la promessa: **aprono il cancello con tre chiavi simboliche** (una alla maison, una agli Hospices de Beaune, una al sindaco di Beaune), **i sommelier delle Ardenne degustarono ogni bottiglia, la televisione francese trasmise l'evento.** Il pubblico la chiamò "la dégustation du siècle" (la degustazione del secolo). Oggi nella sala restano poche bottiglie originali, del 1934, del 1959, alcuni Romanée-Conti, Chambertin, Bâtard-Montrachet, Clos de Vougeot, Hospices de Beaune, protette come reliquie. "Non sono in vendita", spiega Pierre, "Sono il tesoro della maison"

Una delle bottiglie 1959 lascerà presto la cantina, però. Patriarche la donerà all'asta benefica del 19 settembre al Clos de Vougeot, in collaborazione con altri domaine e maison della Borgogna, per finanziare il restauro dell'Abbazia di Cîteaux, il luogo dove i monaci cistercensi, nel XII secolo, fondarono di fatto la viticoltura borgognona moderna inventando il concetto di "climat". Un cerchio narrativo che si chiude bene: **una bottiglia donata da chi ha pionierizzato l'apertura ai visitatori, in favore del luogo che ha pionierizzato il concetto stesso di terroir.**

App, profilo, bicchiere souvenir: la prossima frontiera

A fine percorso, nell'ex cucina del convento si arriva al momento commerciale. Sei vini in degustazione, dal Bourgogne regionale ai Premier Cru della Côte de Beaune, fino a un cenno di Grand Cru. **Ogni visitatore riceve un bicchiere-souvenir personale, da portare a casa.** Un piccolo dettaglio, ma di grande efficacia simbolica: **il visitatore esce con un oggetto**

fisico che lo ricollega alla maison ogni volta che lo userà a casa.

Mentre risaliamo verso la luce, Pierre racconta che la maggior parte dei visitatori internazionali che entrano qui sono interessati al vino, sì, ma soprattutto alla storia, alla cultura, all'architettura. "Vengono per il vino e scoprono il convento", riassume. **"O, forse, vengono per il convento e scoprono il vino. Per noi, alla fine, è la stessa cosa".**

Ed è probabilmente la sintesi migliore di cosa significhi fare enoturismo nel 2026: **il vino non è più il punto di partenza, è il punto di arrivo** di un percorso che attraversa storia, architettura, gastronomia, arte e, eventualmente, anche tecnologia. Le cantine che capiranno questo, e che costruiranno percorsi capaci di accogliere visitatori che entrano per ragioni diverse e tutte legittime, vinceranno la prossima fase dell'enoturismo mondiale. Quelle che continueranno a pensare di vendere "solo" vino, lo perderanno.

Punti chiave

- 1. Boisseaux, negli anni Cinquanta, trasformò le cantine private vicine in una rete di cinque chilometri di gallerie.**
- 2. Il modello self-guided attira l'ottanta per cento dei visitatori, un'anomalia nella Borgogna dei tour guidati.**
- 3. Il Tesoro custodisce 504 bottiglie del 1959, aperte nel 2009 dopo un giuramento di cinquant'anni.**
- 4. Arte contemporanea e restauro della cappella secentesca ampliano l'offerta culturale della maison.**
- 5. Una bottiglia del 1959 sarà donata all'asta di settembre per finanziare il restauro dell'Abbazia di Cîteaux.**

