

# Enoturismo a Blasi: quando l'enoturismo è giovane ma legato alle tradizioni

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 1 Luglio 2021



Quando abbiamo incontrato Michele Serafini per la prima volta, siamo rimasti felicemente **stupiti di come un giovane ventiquattrenne fosse saldo al comando di Blasi Cantina**, che conduce assieme alla famiglia e agli zii in quel di Umbertide (Perugia).

Parliamoci chiaro: **è una rarità nel settore del vino trovare imprese gestite da giovani imprenditori**. Il cambio generazionale purtroppo nel nostro amato comparto sta avvenendo con un preoccupante ritardo.

Non è il caso della Blasi, dove (dopo una lunghissima e tuttora fiorente attività sul versante della norcineria) la famiglia nel 2009 ha deciso di impegnarsi anche nel settore vitivinicolo, dando il via ad una **giovane ma assolutamente promettente realtà**.

E, quando abbiamo citato l'attività di norcineria, forse siamo stati troppo sbrigativi in quanto la famiglia Blasi già nei primi del 900 era considerata la migliore macelleria di Umbertide e in breve tempo è diventata tra i migliori produttori di Porchetta del nostro Paese.

**Un'eccellenza raggiunta grazie all'attenzione maniacale sulla materia prima**, grazie a maiali allevati allo stato brado e con un controllo del 100% di tutta la filiera produttiva.

Abbiamo avuto la fortuna di degustare la loro Porchetta e non possiamo che confermare la fama di cui gode.

La stessa attenzione alla materia prima che i Blasi hanno trasferito anche sui loro **30 ettari vitati** e che sta consentendo loro di conseguire importanti progressi in cantina anno dopo anno. Ma la Porchetta in qualche misura c'entra anche con lo spirito di accoglienza attuale della Blasi: tramite questa straordinaria eccellenza della salumeria italiana, infatti, **l'azienda ha maturato una grande capacità di relazione con la clientela** che oggi si esprime in uno dei luoghi di accoglienza più moderni e meglio organizzati in cui ci siamo imbattuti.

Quando i Blasi hanno quindi deciso di costruire anche una cantina moderna da aggiungere alla bellissima e suggestiva location per l'affinamento, collocata nei sotterranei del Palazzo dei Conti Bertanzi, risalente al 1742, è **sembrata quasi una inevitabile evoluzione**.

Nell'organizzazione degli eventi in cantina, Anna ed Elisa (rispettivamente madre e sorella di Michele) **preparano deliziosi piatti tipici umbri che si accompagnano**

**magistralmente ai vini della cantina.**

Oggi, pertanto, **Blasi è in grado di offrire un'interessante proposta enoturistica** dove le visite in vigna e in cantina si abbinano a degustazioni sia nella suggestiva sala, che può accogliere fino a 50 persone, nei sotterranei di Palazzo Bertanzi, sia nella nuova struttura che può accogliere 200 persone.

Molto ampia l'offerta di esperienze, tutte concepite **con l'obiettivo di far conoscere i vini Blasi** (tra cui spicca il "Mammamia", uno dei migliori passiti che ci sia capitato di degustare ultimamente, ottenuto con un lungo affinamento di almeno 10 anni) abbinati ai più prestigiosi prodotti tipici umbri, in gran parte presidi Slow Food.

**Il tutto viene offerto con un approccio assolutamente semplice e diretto**, dove si percepisce forte lo spirito giovane di Michele ed Elisa, che però mantengono salde le radici in un passato che si è sempre contraddistinto dal voler far "mangiare bene" e "vivere bene" i propri ospiti.

Una caratteristica che tutt'oggi è **più che viva che mai.**

---

## **Le persone che ci hanno accompagnato**

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.**

Assieme alla famiglia e agli zii, **Michele Serafini conduce Blasi**, una realtà consolidata nella produzione di salumi 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 ha già le idee 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 e 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, umili e con tanta fame.

Una menzione anche alla sorella Elisa Serafini, che è responsabile della parte food e che 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!