

Enoturismo a CasalFarneto: la fattoria tecnologica del vino

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 13 Agosto 2020



Strana la vita, anche quella professionale. Mi sono imbattuto per la prima volta con **CasalFarneto**, la bella azienda marchigiana di **Serra dè Conti**, in Kazakistan.

Un incontro dove ‘galeotto’ fu un **Verdicchio** che mi lasciò letteralmente di sasso. Si chiamava **Cimaio** ed era ottenuto da uve botritizzate del noto vitigno marchigiano. Oggi **uno dei miei vini bianchi preferiti**

dove modernità e tradizione si fondono in maniera straordinaria. Una sorta di paradigma, potremmo dire, dell’azienda che lo produce, la CasalFarneto che oggi è nelle solide mani di uno degli imprenditori del vino a mio parere più concreti e capaci che abbia incontrato in questi ultimi anni.

Non a caso CasalFarneto si definisce nella presentazione

ufficiale come una '**fattoria tecnologica**' e avendo avuto la fortuna di visitarla durante il nostro viaggio, possiamo confermare la correttezza di questa descrizione.

Si capisce subito, fin dalle prime parole, che **Paolo Togni** ha un'esperienza che non si 'limita' al vino ma spazia nell'ambito della gestione di grandi gruppi. Non a caso per molti anni è stato coinvolto nella **holding di famiglia, il Gruppo Togni**, una delle realtà storiche dell'agroalimentare italiano, attiva sia sul fronte del vino ma anche delle acque minerali e della pasta fresca.

Ma dal 2017, ci racconta Paolo, il Gruppo Togni si è staccato dalla gestione di CasalFarneto e così oggi è lui il responsabile dell'azienda con la collaborazione enologica di una sorta di guru del winemaking in Italia, **Franco Bernabei**. Il credo imprenditoriale di Paolo Togni è solo apparentemente semplice, **garantire una solidità economica all'azienda senza tradire la qualità**, la vocazione e anche la tradizione produttiva del territorio.

In sostanza la sostenibilità economica è la chiave per garantire nel tempo non solo vini di qualità ma anche la possibilità di essere presenti e competitivi sui mercati. E a proposito dei mercati a CasalFarneto ho incontrato un amico che ormai da numerosi anni incontro in varie parti del mondo, **Ulisse Patalocchi**, a mio parere **uno dei più bravi export manager del vino italiani**.

Per raccontare nel modo migliore CasalFarneto, Paolo ha deciso di farlo attraverso **Casale Rita**. Un casale **ristrutturato in chiave moderna ma senza minimamente impattare negativamente sul paesaggio circostante**. Anzi, se oggi dovessimo dare un suggerimento di come ristrutturare casali rurali in maniera innovativa ma al tempo stesso rispettosa dei valori del paesaggio consigliamo vivamente a imprenditori e architetti di visitare Casale Rita. Già nella scelta del nome sono racchiusi gli obiettivi di Paolo Togni. **Rita**, infatti, era la mamma di

Paolo, “una **guida forte e sicura**, era la nostra quercia, come quelle che circondano da sempre la nostra cantina”.

La solidità ritorna spesso nelle parole di Paolo ma questo non gli impedisce di essere creativo e al tempo stesso di riconoscere l’importanza del terroir marchigiano. Da tutto questo ne esce un **mix enologico che unisce modernità e tradizione**, dove ai classici vitigni autoctoni a partire dal mitico **Verdicchio dei Castelli di Jesi**, il **Pecorino**, la **Lacrima di Morro d’Alba**, si aggiungono anche vitigni italiani di grande profilo come il **Montepulciano** e il **Sangiovese** e tre grandi internazionali come il **Merlot**, il **Cabernet Sauvignon** e il **Petit Verdot**.

Il risultato enologico di tutto questo investimento, raccolto ormai in **60 ettari di vigneto**, è sicuramente interessante, tra tutti, oltre al già citato Cimaio, il Crisio, una riserva di Verdicchio Castelli di Jesi, tra le più apprezzate e premiate dalla critica enologica. Da evidenziare, inoltre, gli ottimi risultati ottenuti da CasalFarneto anche sul fronte delle bollicine, **dimostrando che vitigni come Passerina e Verdicchio possono regalare ottimi vini anche sul fronte sparkling**.

Anche qui a Serra dè Conti, dove ci siamo inerpicati in colline alquanto ripide, è il paesaggio a farla da padrone regalando **scorci dove la natura e la mano contadina ha lasciato segni di grande suggestione**.

C’è molto caldo quando osserviamo il paesaggio dal tetto terrazza della cantina, ma tutto è mitigato dalla brezza marina che comunque ci fa sentire il suo influsso nonostante si sia a oltre **300 m sul livello del mare**.

Siamo felici di essere qui. Siamo certi che in futuro Casale Rita farà da cornice a tanti altri straordinari appuntamenti tra natura e vino. E in qualcuno di questi speriamo di esserci anche noi.

Che cosa abbiamo imparato da Ulisse Patalocchi e Paolo

Ulisse è uno degli export manager che stimo maggiormente perché sa **abbinare professionalità, serietà e leggerezza**. Come tanti export manager l'ho incontrato in molte fiere internazionali e di lui ho sempre apprezzato la gestione dinamica del suo ruolo. Da lui ho imparato che cosa significa fare le cose con rigore, ma con una modalità relazionale easy, in cui è fondamentale non mollare mai la soglia di attenzione.

Grazie Ulisse per avermi ancora una volta insegnato **cosa significa network e confronto con altri colleghi**, le relazioni non vanno vissute solo in chiave commerciale ma anche come confronto e stimolo.

Paolo è il titolare dell'azienda. Per la prima ora della nostra visita ci ha 'solo' ascoltato. Con un silenzio carico di attenzione e di analisi. Per poi, solo in una seconda fase, aprirsi a un confronto aperto e arricchente su molti fronti.

Da Paolo ho imparato l'importanza del **saper ascoltare prima di trarre conclusioni o prima di esprimersi**. E soprattutto ho imparato che la prima impressione è importante ma non determinante. Grazie Paolo perché io sono più impulsiva e questo talvolta mi penalizza nel mio lavoro.