

# Enoturismo a Terre de la Custodia: quando l'enoturismo supera i confini del vino

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 15 Luglio 2021



Sapevamo che la famiglia Farchioni fosse impegnata su diversi fronti del settore agricolo ormai da parecchie generazioni. Ma, prima di andarli a visitare, **non eravamo coscienti di quanto avessero investito in diversi comparti agroalimentari, dall'olio extravergine d'oliva, al vino e alla birra artigianale.** Il tutto con una coerenza invidiabile e con la capacità di tenere tutto unito e collegato anche attraverso la loro eccellente attività di accoglienza.

Penso di non sbagliare affermando che, in Italia, **Farchioni è l'unica realtà capace di proporre un'offerta enoturistica che**

**metta insieme il vino** (con la bellissima azienda di Gualdo Cattaneo, Terre de la Custodia), **con quello che oggi si può considerare il maggiore birrificio artigianale italiano i Mastri Birrai Umbri.**

Prima di visitare Terre de la Custodia siamo passati proprio dai Mastri Birrai Umbri ed è stata un'esperienza bellissima ed istruttiva. Il noto birrificio artigianale della famiglia Farchioni, infatti, è anche uno **straordinario esempio di come si dovrebbe condurre una visita in un'azienda.** In poco più di un'ora siamo riusciti ad avere non solo informazioni adeguate sull'azienda, ma anche su tutto quello che c'è da sapere per comprendere cosa significa produrre birra artigianale di qualità.

**Una comunicazione ad alto valore "didattico" che mi piacerebbe diventasse un modello anche per le aziende del vino.**

Certo, qualcuno potrebbe obiettare che il mondo del vino è molto più variegato e complesso da comunicare; vero, ma anche la birra artigianale ha molte più sfumature di quanto uno possa immaginare. **I Mastri Birrai Umbri, tuttavia, sono riusciti a rendere comprensibili i lati più complessi di questa produzione anche ai meno esperti** (come il sottoscritto).

In estrema sintesi, la comunicazione efficace è quella che riesce a far comprendere bene e facilmente i significati di tutti i processi produttivi. Nel mondo del vino, invece, **sembra che si ami esaltare la complessità tanto per far vedere quanta fatica c'è dietro la produzione,** con il rischio che alla fine non si capisca nulla e ci si annoi, allontanandosi dal prodotto.

Ma questo approccio comunicativo la famiglia Farchioni l'ha decisamente sposato anche sul fronte del vino e, pertanto, **la visita a Terre de la Custodia è stata di ottimo livello divulgativo** riuscendo a farci capire al meglio l'impegno

dell'azienda, in particolare, nella qualificazione del Sagrantino di Montefalco. Non a caso, **a capo dell'accoglienza dell'azienda è stato messo Daniele Sevoli**, un sommelier dalle ottime capacità comunicative, nonché uno dei migliori che ci sia capitato di incontrare nei nostri tanti anni di attività giornalistica nel mondo del vino. **Come forte si sente l'influenza di Giampaolo Farchioni, titolare dell'azienda**, che ci ha sottolineato come, per loro, l'ospitalità sia un fattore cardine per far comprendere il legame fortissimo e storico che esiste tra la sua famiglia e l'agricoltura in tutte le sue forme.

Dai Mastri Birrai Umbri siamo riusciti a **percepire il forte investimento dell'azienda nella qualificazione della materia prima** (ben 1.100 ettari di coltivazioni di orzo tra Umbria, Toscana e Lazio!), ma anche l'impegno sul fronte vino dove si conferma la filosofia produttiva di voler seguire direttamente tutti i segmenti della filiera in quella che Giampaolo definisce **"Autarchia aperta"**.

**Ed è proprio questo fortissimo "legame con la terra" che fa dell'accoglienza in Terre de la Custodia un'esperienza di grande approfondimento culturale** dove ogni momento, dalla visita in cantina e in vigna per arrivare alla degustazione finale, rappresenta l'occasione per comprendere sia la filosofia produttiva aziendale sia cosa significa produrre con l'obiettivo di conseguire l'eccellenza.

Non è una sfida semplice, né dal punto di vista produttivo né da quello comunicativo, ma a Terre de la Custodia abbiamo percepito chiaramente il valore dell'investimento in qualità di un'azienda. **Grande attenzione ai particolari, capacità di mettere l'ospite sempre al centro della visita e grande capacità di far capire sempre il legame esistente tra un vitigno, un suolo, una tecnica di vinificazione e le caratteristiche di un vino.** Questo, di fatto, è il compito più importante della comunicazione del vino in generale e, soprattutto, durante un'attività di accoglienza.

**Andate a Terre de la Custodia, chiedete di Daniele e mi darete ragione.**

---

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

Dalla famiglia Farchioni, siamo stati testimoni di un'esperienza di accoglienza sia nel birrificio che nell'azienda vinicola: **due mondi completamente diversi**, ma accomunati da una forte personalizzazione e dal calore che difficilmente ti aspetti da realtà così grandi.

A far da filo conduttore di tutto il percorso è stato **Danilo Trapasso, responsabile comunicazione dell'azienda**. Per lui, l'ospitalità è qualcosa di sacro che deve garantire al visitatore il giusto equilibrio tra conoscenza, famiglia e territorio.

**Giorgia degli Espositi, a Mastri Birrai Umbri, ci ha guidato in un tour didattico**. Lei rappresenta una nuova frontiera di accoglienza giovane, che è in grado di avvicinare nuove generazioni al mondo della produzione. Energica, sorridente e molto professionale.

Siamo stati accompagnati in un **viaggio alla scoperta del luppolo dal mastro birraio Michele Sensidoni**, eccellente in comunicazione e preparazione. Michele ci ha fatto capire in pochi minuti le mille sfumature della birra artigianale; quando padroneggi una materia come lui padroneggia la produzione di birra, riesci a trasferire in modo semplice anche i concetti più complessi.

Ad accoglierci a Terre de la Custodia troviamo, invece, **Daniele Sevoli, wine ambassador dell'azienda, e Paolo Romaggioli, enologo**. Grande divulgatore del vino, Daniele

concepisce l'esperienza di enoturismo come un mix di calore e scienza.

**Infine, arriva il titolare, Giampaolo Farchioni.** Ci ha colpito per molti motivi; in primis, per la sua serietà e sobrietà. Il secondo motivo è la sua autentica umiltà e prudenza sul fronte dell'accoglienza.

**Lo avremmo ascoltato per ore, tra aneddoti e grandi verità.** Alla nostra domanda su cosa fa la differenza in un percorso di enoturismo, ha risposto: "Il 70% dell'esperienza lo fanno le risorse umane, e solo il 30% i vini e la struttura". Grazie Giampaolo, questa risposta ci ha fatto salire sul camper Gino con una speranza: che, prima o poi, tutti si accorgano che sono **le persone al centro del gioco!**