

# Enoturismo da Umberto Cesari: dove l'Emilia-Romagna diventa prestigiosa

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 10 Luglio 2020



Appariamo quasi intimoriti nel superare il maestoso cancello che conduce alla splendida struttura dell'azienda **Umberto Cesari**. Se non volessimo apparire un po' provinciali ci verrebbe da dire che ci sembra di trovare un pezzo della californiana Napa Valley in terra emiliano-romagnola.

E questo perché la Umberto Cesari, tra i tanti meriti, ha anche quello di aver **sviluppato un modello di accoglienza molto simile a quanto si trova nella nota zona vitivinicola californiana**.

Ma le similitudini finiscono qui, perché la Umberto Cesari è molto altro. Un molto altro che potremmo sintetizzare in questi due grandi risultati: l'essere **riuscita a dimostrare al mondo che l'Emilia-Romagna era in grado di produrre grandi Sangiovese** pur non essendo la Toscana; che **in Emilia-Romagna**

**non esistono solo grandi cooperative ma anche aziende private capaci di realizzare ottime eccellenze vitienologiche.**

Potrebbero sembrare due risultati non poi così eclatanti per chi non conosce a fondo l'evoluzione della reputazione del vino italiano. Ma vi posso garantire, vista ormai la prevalenza di capelli bianchi sulla mia testa, che quello che è riuscito a fare Umberto Cesari, scomparso purtroppo nell'aprile dello scorso anno, ha dello straordinario.

Essere produttori privati in una terra come l'Emilia-Romagna cinquant'anni fa non era certo semplice. **Per tanti, troppi anni l'Emilia-Romagna ha subito una reputazione non eccelsa sotto il profilo vitivinicolo.** Era considerata una regione sostanzialmente riconosciuta solo per le grandi produzioni, in particolare di un vino come il Lambrusco e poco altro.

Il modello cooperativistico industriale, pur dimostrando capacità imprenditoriali di assoluto pregio non riusciva a modificare quel tipo di reputazione. La discesa in campo di un pioniere coraggioso come Umberto Cesari ha di fatto **consentito alla vitivinicoltura emiliano-romagnola di scrollarsi di dosso un'immagine che l'aveva condizionata per tantissimo tempo.**

Di fatto, pertanto, la Umberto Cesari è stato un costante faro acceso tra le vigne dell'Emilia-Romagna a **dimostrare l'alta vocazionalità vitivinicola di questa regione.** Non solo, ma Umberto Cesari è stato in grado di diventare ciò che molti consideravano impossibile: **ambasciatore del Sangiovese nel mondo.**

Proprio così, un emiliano-romagnolo doc è riuscito ad accreditare un vitigno considerato una sorta di esclusiva toscana, nell'olimpico dei grandi rossi a livello mondiale.

Ho incontrato spesso Umberto Cesari nel mio girovagare negli eventi del vino e in lui ho sempre riscontrato una **grande signorilità e disponibilità.** Sono uomini difficilmente

sostituibili nel panorama vitivinicolo del nostro Paese. **Uomini lungimiranti, capaci di vincere pregiudizi e luoghi comuni** nella convinzione della forza della propria terra.

Oggi la Umberto Cesari è la più importante azienda privata dell'Emilia-Romagna ed è **diventata anche un importante luogo di accoglienza enoturistica** grazie a una struttura non solo di grande pregio ma anche di straordinaria funzionalità. Il nostro incontro con l'azienda, infatti, è stato all'insegna dell'enoturismo, vivendo le esperienze che la Umberto Cesari fa vivere ai suoi ospiti.

**Esperienze che rompono gli schemi classici della degustazione offrendo abbinamenti decisamente inusuali**, di grande originalità in atmosfere eleganti e di grande convivialità al tempo stesso. A fare gli onori di casa Daniela Iogna, sommelier di lunga esperienza e tra le responsabili dell'accoglienza.

Una bella dimostrazione che **un'azienda può essere raccontata ottimamente anche da un collaboratore** se questo entra completamente e autenticamente nell'identità dell'impresa che deve comunicare.

Daniele era talmente coinvolta nelle descrizioni dell'azienda e dei suoi prodotti che poteva perfettamente essere scambiata per la titolare. E solo così è possibile essere efficaci nell'attività di accoglienza e risultare autentici e credibili agli occhi dei visitatori.

---

## **Che cosa abbiamo imparato da Daniela Iogna**

**Daniela** è una delle sommelier responsabili dell'accoglienza. Da lei ho imparato che

i dettagli possono veramente fare la differenza. Quella che poi ti fa ricordare sul serio un'esperienza. Io sono spesso travolta dal fare e preferisco trascurare la ricerca della perfezione, ecco perché di Daniela ho apprezzato la **cura negli abbinamenti, la sperimentazione di accostamenti insoliti**, e anche quell'**umiltà di voler sapere veramente cosa ne pensi tu**. Quella attitudine all'ascolto dell'interlocutore per metterlo al centro di una esperienza memorabile.