A CasalFarneto la fattoria tecnologica del vino

scritto da Fabio Piccoli | 21 Luglio 2020



Strana la vita, anche quella professionale. Mi sono imbattuto per la prima volta con CasalFarneto, la bella azienda marchigiana di Serra dè Conti, nell'entroterra anconetano, 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 nel nostro Italian Wine Tour, 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 stacca 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 Pataloccchi, 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 imprenditori e architetti a 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 Gino si è inerpicato 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’e 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 ad oltre 300 m sul livello del mare.

Siamo felici di essere qui, finita questa fase difficile che ci obbliga ancora ad un innaturale distanziamento, siamo certi che Casale Rita farà da cornice a tanti straordinari appuntamenti tra natura e vino. E in qualcuno di questi speriamo di esserci anche noi.