

Con l'hi-tech Umberto Cesari reagisce al lockdown

Barbara Amati

Le degustazioni via web e il commercio online più che il fatturato hanno aiutato l'azienda a mantenere vivo il contatto con i clienti. Che ora punta anche sulla ripartenza dell'enoturismo



L'azienda di Castel San Pietro Terme, sulle colline intorno a Imola (Bo), indirizza i propri vini all'horeca e per l'80% all'estero. Tra i più pregiati c'è Resultum, l'ultimo nato, sangiovese in purezza, dalla forte personalità, che rispecchia appieno tipicità e terroir della zona. Tauleto è un'etichetta ormai storica, di grande struttura e longevità

È stata tra le prime, all'inizio del lockdown, a lanciare l'iniziativa di degustazione online rivolta ai propri clienti e ai consumatori con #acasconno, degustazioni in video conferenza guidate da una sommelier professionista e wine talk in diretta live su Facebook due volte a settimana, grazie a una innovativa piattaforma digitale creata già nel 2017. Uno speciale pack degustazione con tre vini - Liano Bianco, Liano e Laurento - è stato inviato a casa corredato da calici, cavatappi e consigli per gli abbinamenti: per ogni pack acquistato l'azienda ha devoluto 4 euro al Policlinico S. Orsola di Bologna. Un successo che ha fatto registrare una notevole crescita del fatturato online. Così, la Umberto Cesari ha trasformato un momento di crisi in opportunità, per rimanere vicino ai propri clienti e agli appassionati, allargando il bacino di consumatori che hanno scoperto o riscoperto i suoi vini, le nuove annate e le nuove etichette. "Il nostro e-commerce funzionava già, appoggiato a una piattaforma tecnologicamente molto avanzata, ma questa crisi ci ha indotto a spingere ancora di più su questo strumento. E stiamo avendo soddisfazioni" spiega Gianmaria Cesari. Certo, è una goccia nel mare, perché i nostri vini sono indirizzati all'horeca e per l'80% vanno all'estero. Ma un'azienda non può stare solo a guardare e deve mettere in campo tutte le idee e le risorse disponibili per andare avanti. Il mondo non ha smesso di bere vino, ma lo consuma in contesti diversi. Chiuso il primo canale se ne sono aperti altri. Da qui nasce il nostro approccio per cercare opportunità in una situazione in cui sembrava che di opportunità non ce ne fossero. Non ci aspettavamo mesi facili, ma confidiamo nella forza di un settore, come quello della ristorazione, che ha la volontà di recuperare il tempo perduto".

"Il sito www.umbertocesari.com, già rinnovato e accattivante, si è rivelato uno strumento fondamentale in questi mesi e ha trovato il suo spazio virtuale grazie alle nuove tecnologie e al suo spazio network" aggiunge Marcella Logli, nuovo direttore marketing dell'azienda. L'online sta crescendo, ma non

va certamente a supplire l'horeca che è il nostro core business: questa è un'iniziativa di vicinanza ai clienti che ci permette di trasmettere i nostri valori. La piattaforma online sarà sempre in continua evoluzione per cogliere tutte le opportunità al fine di migliorare i servizi ai nostri clienti".

D'altra parte, la resilienza è un concetto che appartiene da sempre all'azienda bolognese che anche in questi mesi ha dimostrato la capacità di adattarsi ai cambiamenti. Complessivamente i numeri di quest'anno non cambiano le preferenze dei consumatori che si indirizzano verso Liano, Liano bianco, Tauleto e Resultum, l'ultimo nato. Resultum, è il sostantivo verbale latino che significa resilienza: nel vigneto per contrastare gli stress ambientali e in cantina, perché le uve in equilibrio non hanno bisogno di troppi additivi e coadiuvanti nel processo di trasformazione. È il sangiovese in purezza di Umberto Cesari nato da un progetto ambizioso con l'obiettivo di estremizzare e ottenere le migliori uve di sangiovese che il territorio potesse regalare per trasferirne la "purezza" in un vino unico, diverso da ogni altro. L'azienda di Castel San Pietro che da 60 anni valorizza questo vitigno difficile e straordinario, ricercando e selezionando i cloni più adatti e i terreni più vocati, ci ha abituato a conoscere l'altra faccia del sangiovese. Quella di un vino eccellente quando prodotto in maniera corretta con un Sangiovese Superiore e Riserva che si fa ricordare, con il pregiato Tauleto e anche con vini dal taglio bordolese con una minima percentuale di cabernet sauvignon che su queste



colline raggiunge una qualità indiscussa (come anche il merlot, lo chardonnay e il sauvignon blanc). Ma Resultum è ancora un'altra cosa: "Abbiamo fatto un totale cambio di rotta massimizzando l'aspetto qualitativo in vigna e abbiamo voluto essere integralisti: doveva essere 100% sangiovese, un'uva che rispecchiasse in pieno tipicità e terroir della nostra zona con nessuna contaminazione esterna e solo un breve passaggio in botte grande per qualche mese". Resultum 2012, conferma l'eccezionalità di questo vino dalla forte personalità, espressione del territorio nel quale nasce, che ha già ricevuto recensioni prestigiose. Dal tannino ponderoso e dalla consistenza setosa, ha un bouquet di violetta, rosa, iris, peonia con note di prugna e mora, sfumature vegetali di tabacco, fieno e funghi, sentori delicati di timo e vaniglia; sono i fiori a emergere e a dare spinta all'acidità.

Umberto Cesari, negli anni '60, investendo nella valorizzazione dei vitigni autoctoni locali in un momento in cui la qualità e la tipicità erano concetti lontani, fu tra i primi viticoltori della regione a credere nelle grandi potenzialità delle uve tipiche e a puntare sulla produzione di qualità, e negli anni ha saputo coniugare le tecnologie e le tecniche più avanzate con il rispetto della tradizione e dell'ambiente. Per dimostrarlo oggi l'azienda ha anche lanciato sui social la rubrica *In vigna con noi* che racconta il percorso e l'evoluzione del vigneto resiliente con la voce degli enologi e della agronomia aziendale. D'altra parte, Umberto Cesari (355 ettari di vigneto a un'altezza tra i 75 e i 250 metri sul livello del mare, al confine tra Emilia e Romagna) ha una grande storia, competenze e capacità che si uniscono all'innovazione e alla sostenibilità, valori che ▶



Umberto Cesari vanta 355 ettari di vigneti e ha competenze e capacità che si uniscono all'innovazione e alla sostenibilità, valori che costituiscono gli aspetti fondamentali della cantina. Tra i vini bianchi si distingue Liano bianco, blend di chardonnay e sauvignon blanc, dal bouquet intenso e ampio, con note floreali e fruttate. In alto, la suggestiva sede in cima a un colle e Fampia barricata