

Sabato nella cantina di Terre de La Custodia l'attesa notte bianca col toro cotto "all'in piedi"

Quando il vino diventa solidarietà

Giampaolo Farchioni: "Una grande festa per aiutare il **Banco Alimentare**"

Giuseppe Silvestri

GUALDO CATTANEO - Non ha fatto in tempo a godersi i successi del Vinitaly e delle serate di gala organizzate a Verona, che si è subito tuffato nell'organizzazione della Notte bianca del vino. E' un periodo particolarmente intenso per Giampaolo Farchioni che ormai si occupa stabilmente, insieme ai fratelli Marco e Cecilia, di Terre de La Custodia, l'azienda di famiglia nata per la produzione e commercializzazione del vino. La Notte bianca (in programma sabato 29 maggio e già alla terza edizione) è considerata dai Farchioni uno degli appuntamenti più importanti dell'anno perché riesce nel difficile intento di coniugare perfettamente una cena in azienda alla solidarietà. L'intero ricavato, infatti, viene devoluto alla Fondazione del **Banco Alimentare** onlus. "L'atmosfera che si respira in cantina ed in tutti gli eventi che creiamo con la mia famiglia è unica - dice il giovane imprenditore - Il progetto di tornare a vinificare, con l'azienda agraria Terre de La Custodia

non è nient'altro che la riscoperta e l'impegno di coltivare e far conoscere qualche cosa che la nostra "fortunata" terra ci dona. La nostra serata del 29 maggio, 'La notte Bianca del vino a Terre de La Custodia', arrivata al terzo anno consecutivo, è una vera e propria festa, dove riusciamo a coinvolgere persone ed amici provenienti da tutta Italia e tutto il mondo. L'evento è a scopo benefico: il ricavato è devoluto alla Fondazione del **Banco Alimentare** Onlus che si propone l'esclusivo perseguimento di finalità di solidarietà sociale nei settori dell'assistenza e della beneficenza". La prenotazione è possibile via internet, all'indirizzo www.terredelacustodia.it

(per info tel. 331-2421499).

Quest'anno al Vinitaly, all'insegna dello spirito d'innovazione che caratterizza l'azienda, grazie alla preziosa collaborazione dell'enologo Riccardo Cotarella, Terre de La Custodia ha presentato Rosè: "Le nostre nuove "bollicine" - dice ancora Giampaolo Farchioni - sono realizzate con metodo classico totalmente

nella nostra cantina con uve Sangiovese in purezza, provenienti dai nostri vigneti della zona di Todi e vinificate rosè. Spero che anche questo prodotto, come tutti gli altri già apprezzati in questi anni dai nostri pregiati consumatori, riesca a trasmettere completamente l'impegno e l'entusiasmo per ciò che facciamo". Rosè sabato sarà uno dei prota-

gonisti, quando la cantina ospiterà la splendida festa che tanto successo ha già avuto nelle precedenti edizioni. Un toro intero viene cotto "in piedi" per tre giorni e tre notti "alla cruz", aperto e infilzato "in croce" su lunghi spiedi. Una tradizione importata dai mandriani argentini delle pampas. Per l'occasione l'azienda fa arrivare dal sudamerica un

"asador" esperto che segue attentamente la cottura. Accanto alla carne il sagraintino e gli altri vini dell'azienda. La cantina (120 ettari vitati, di cui 80 in produzione) è stata ricostruita nel 2003 in cima ad un colle che domina i vigneti. Complessivamente 2800 metri quadrati.

Marco Minciarelli è il direttore, Riccardo Cotarella l'enologo. Tra le novità recentemente proposte c'è Sibella, una "bottiglia capolavoro" ideata in casa. E' stata infatti Tosca Sibella, mamma della "nuova generazione" Farchioni, a pensare e far realizzare la bottiglia, già diventata vero e proprio simbolo dei vini di casa. In pratica un "incavo anteriore" sul fondo, crea un "rigonfiamento" interno del vetro che facilita l'accumulo dei residui del vino in un unico punto e nello stesso tempo non permette, alla bolla d'aria che si crea, di raggiungere il fondo e movimentare i residui. Il vino così defluisce nei calici "pulito" senza i naturali depositi tipici soprattutto dei prodotti invecchiati. Risultano inoltre molto più naturali l'impugnatura e il gesto del versare. Ma a parte la funzionalità, Sibella è anche un vero e proprio simbolo, l'immagine vincente di una etichetta che attualmente presenta sul mercato circa 800mila litri di vino e vuole arrivare almeno a due milioni. E che intanto fa il conto alla rovescia per la notte più importante dell'anno. Quella di sabato.



Generazione Farchioni Nella foto da sinistra: Marco, Giampaolo e Cecilia

Cantine aperte

Mongolfiere, autobus, vespe: tutte le iniziative Alla scoperta della bevanda degli dei

PERUGIA - Torna domenica Cantine Aperte, l'opportunità di trascorrere una gita fuori porta all'insegna di gusto e divertimento, con un'ampia scelta tra le attività offerte dalle 55 cantine socie del Movimento turismo del vino regionale. Immane le degustazioni guidate dei vini di produzione locale. Per i più avventurosi alcune cantine propongono anche safari tra i vigneti (Lungarotti a Torgiano), voli in mongolfiera per scoprire la campagna dall'alto (Cantina Roccafiore, Chioano-Todi) o romantiche passeggiate a cavallo (Terre Margaritelli, Torgiano). Originale degustazione sensoriale-olfattiva è, invece, Sense of Wine, proposta dalle Cantine Arnaldo Caprai a Montefalco: sotto la guida di Paolo Biccheri. Atmosfere d'altri tempi presso la cantina Madrevite a Vaiano-Castiglione del Lago, dove sarà riproposto l'antico gioco della Bocciaforte o alle Cantine Goretti a Perugia, dove le degustazioni saranno effettuate all'interno della torre medioevale e a bordo di un autobus d'epoca dell'Apm o, infine, immersi tra centinaia di Vespa giunte per il raduno organizzato dal Vespa Club di Perugia. Per gli appassionati del Sagrantino Pic-Nic Day, Cantine Novelli a Montefalco propone il Sagrantino Pic-Nic Day.

