

# Bolgher News & Style

DIRETTORE RESPONSABILE DIVINA VITALE

**TREMILA** HOME & GARDEN  
COLLECTION  
BIBBONA

2009-2019  
**10 ANNI INSIEME**

HOME & GARDEN  
COLLECTION  
BIBBONA **TREMILA**

Massimo Ferragamo racconta la sua vita professionale a metà tra il mondo della moda e del vino

## LA CANTINA DI PRIMA PIETRA



di DIVINA VITALE

Massimo Ferragamo è il più giovane dei sei figli di Salvatore e Wanda. Dal 1985 è Presidente Usa dell'omonima Maison di moda, orgoglio nazionale per la storia legata all'artigianato familiare italiano. Ma la sua storia professionale oltre alla moda incrocia il vino, con due tenute toscane. A Riparbella e Montalcino. Con la moglie Chiara Miari Fulcis ha dato vita a queste nuove realtà. In particolare Prima Pietra a Riparbella in cui ha appena ultimato i lavori al casolare e alla cantina ed è pronta ad aprire le porte ai turisti. La proprietà si estende su una collina che domina il mar Tirreno e ricopre 200 ettari...



**Santa Lucia**  
beach & restaurant



 VIA DEL CORALLO, 2  
57022 MARINA DI CASTAGNETO C. CCI-DONCRATICO (LI)  
TEL. 0565.744165  
WWW.BAGNOSANTALUCIA.IT  
BAGNOSANTALUCIA@LIBERO.IT

Benvenuti a Petra  
non è un modo di dire



PETRA  
Località San Lorenzo Alto, 131  
57028 - Suvereto (LI), Italia  
tel 0565 845308 | mail: visit@petrawine.it



Uno stile di vita...  
a Cecina!

CECINA P.zza della Libertà, 63 • © 0586 684204

Aspesi

DonDup

Hogan

Fay

Fabiana Filippi

RRD  
RobertoRicciDesigns

Premiata

**BERTOCCHI**

VIA A. DIAZ CECINA

Jacob cohën

Tagliatore

Stone Island

Barba

P.T.01  
Pantaloni Torino

Carlo Pignatelli

Dr. Vranjes  
fragranze d'ambiente



Fattoria  
**TERRE DEL MARCHESATO**  
- FAMIGLIA FUSELLI -  
BOLGHERI

Degustazioni - Visite Guidate  
Agriturismo

+39 0565 749752

www.terredelmarchesato.com  
booking@terredelmarchesato.com

Loc. Sant'Uberto 164 - 57022 Bolgheri

TENUTA  
**ARGENTIERA**  
BOLGHERI

WWW.ARGENTIERA.EU

AGRITURISMO  
**IL PELAGO**



info & booking:

ilpelago.it - [info@ilpelago.it](mailto:info@ilpelago.it)

Loc. Bandita, 345 - Marina di Castagneto

**IL SALE**

RISTORANTE

**IL SALE**  
VINTAGE BAR

STRADA SAN BARTOLO, 100  
SAN VINCENZO (LI)  
TEL. 0565.798015 / 798032

Pranzi e cene in collina con vista  
dalla terrazza del Pelais Poggio ai Santi

Pelais Poggio ai Santi's Terraces,  
On the Hill, al Fresco Lunch and Dinners  
with a Service

www.poggioaisanti.com

di cui 11 dedicati alla vigna, i restanti sono coperti da bosco. Il vigneto della Tenuta è il più alto dell'intera costa Toscana e si trova a 450 metri s.l.m. L'azienda è certificata biologica, l'enologa è Cecilia Leoneschi, il consulente Beppe Caviona.

#### Il vino come è entrato nella sua vita?

Il vino è sempre parte della vita di chi abita in Toscana, in un modo o nell'altro. Il sogno di avere una propria azienda vinicola può quindi capitare a molti. A me è capitato ed ho sempre privilegiato le zone del Brunello e quelle della costa Toscana, e sono felice, oggi, di avere due aziende in questi luoghi, adattissimi all'eccellenza del vino toscano.

#### Quando avete Montalcino invece e perché?

Dentro di me ho sempre pensato che se mai avessi realizzato il sogno di diventare produttore di vino, lo avrei fatto nella denominazione del Brunello di Montalcino. Innanzitutto perché è la più prestigiosa in Italia e poi perché sono innamorato dello splendido territorio in cui si trova, ancora intatto ed ideale per produrre vino di ottima qualità.

#### E poi è arrivato il progetto di Riparbella, che tra l'altro, non molti lo sanno ma è stato acquistato un anno prima rispetto a Montalcino. Come nasce, a che punto è, come si svilupperà?

Nel 2002 ho visitato la Costa Toscana, famosa per i suoi pregiati vini, alla ricerca del posto ideale per creare il mio blend e l'ho trovato a Riparbella, sulla collina più alta, perché i grandi vini provengono da grandi altezze. Eleganza, attenzione al dettaglio e alla qualità, raffinata semplicità e legame con il territorio sono i tratti distintivi di Prima Pietra e rappresentano anche il mio senso dello stile. Proprio quest'anno, a maggio, abbiamo completato i lavori di ristrutturazione dell'antica cascina di campagna che si trova in mezzo alla tenuta e vi abbiamo creato finalmente gli spazi di produzione e di accoglienza per gli ospiti che vogliono venire a scoprire e degustare il nostro vino, di fronte ad una vista mozzafiato sul Mar Tirreno. Nelle giornate più limpide non è difficile scorgere le isole l'Elba e Capraia. La nuova cantina è stata appena inaugurata e ne sono molto orgoglioso. Come per Castiglion del Bosco, il nostro mantra è stato quello del rispetto del luogo e tutto il progetto di ristrutturazione è avvenuto con la massima attenzione ai materiali, che anche nell'interior design riprendono i colori della natura circostante. Devo ringraziare mia moglie Chiara e Teresa Bürgisser, che assieme hanno lavorato a tutto l'interior design con l'attenzione e la cura che le contraddistinguono. Nulla è lasciato al caso.

#### Il vino a tre mani Tesoro (realizzato con altre due cantine di Riparbella, Caiarossa e DueMani) è pronto? Ce ne parla?

Questo è un anno di grandi novità e anche la prima vendemmia di Tesoro verrà fatta uscire sul mercato verso la fine dell'estate. La presenteremo ufficialmente al Merano Wine Festival, dove terremo anche una Masterclass con le altre due cantine che partecipano al progetto.

Sono molto fiero di questo progetto perché nasce con il desiderio di valorizzare il territorio ancora poco conosciuto di Riparbella, una terra ancora incontaminata, di boschi selvaggi, macchia mediterranea e brezze rinfrescanti provenienti dal mare scintillante, ad una distanza quasi tangibile. Insieme a Caiarossa e Duemani, con cui siamo legati da anni da una pro-



fonda amicizia e con i quali condividiamo la stessa filosofia - qualità senza compromessi e un sincero rispetto per la natura - abbiamo sentito forte l'esigenza di accendere i riflettori su questa regione vitivinicola della Costa Toscana di ineguagliabile potenziale. Per rimanere fedeli alla terra d'origine, ogni varietà - Cabernet Sauvignon di Caiarossa, Cabernet Franc di Duemani e Merlot di Tenuta Prima Pietra - è stata vinificata separatamente in un'anfora di cocciopesto, prodotta localmente. Ogni varietale è invecchiato poi in barrique di rovere francese, prima di essere sapientemente miscelato dagli enologi delle tre cantine in uno stile che possa esprimere al meglio il terroir di Riparbella. La territorialità si sente forte anche nell'etichetta, che nasce da un dipinto originale di Mario Madiati, un artista di fama internazionale, nato e cresciuto in Toscana. In giovane età il suo talento è stato riconosciuto da critica e collezionisti, aprendogli le porte a mostre d'arte in tutto il mondo. Tesoro è più di un vino; è un omaggio a Riparbella e al suo futuro vitivinicolo.

#### La moda e il vino... come le interpreta...

Moda, vino, hospitality...quando ci si butta in un'impresa i principi sono sempre gli stessi, almeno per me: grande passione, cercare di lavorare con persone che fanno il loro mestiere e puntare ad essere eccellenti in ogni aspetto di quello che si fa. Altrimenti ottieni solamente prodotti mediocri...

#### In una intervista ha ricordato sua madre recentemente scomparsa. Qual è l'insegnamento che porterà sempre nel cuore?

Mia madre Wanda era una donna eccezionale che ha sempre trasmesso il suo sapere dando lei stessa, in prima persona, l'esempio. Questo era il suo stile di leadership e per questo è sempre stata ammirata ed emulata. Mia madre ci parlava molto. Ci bastava osservarla ed imparavamo. Ho sempre ammirato molto la sua umiltà ed onestà, i fattori più importanti che ci ha insegnato. E soprattutto che tutti siamo rispettabili alla stessa maniera, nessuno è più importante dell'altro. Soprattutto in azienda dove un Ceo sicuramente avrà maggiori responsabilità, ma tutti meritano attenzione. Nella nostra azienda di famiglia, ma anche nelle mie due cantine abbiamo persone che lavorano con noi da tantissimi anni, alla Salvatore Ferragamo addirittura da 55 anni. Mia madre aveva il "fiuto" per scovare questi talenti e il cuore grande per mantenerli motivati e felici.

#### Lei viaggia molto, com'è la percezione attuale del vino italiano nel mondo?

Denoto un grande interesse ai vini riconoscibili e con una forte espressione territoriale. Caratteristica questa che viene molto più apprezzata rispetto al passato in cui il gusto era legato ad uno stile più standardizzato. La nostra enologa Cecilia Leone-

schi è molto attenta a questo aspetto. Il nostro obiettivo è da sempre di produrre l'eccezionale qualità che la vocazione dei nostri terreni consente con grande riconoscibilità ed integrità dei vini che sono, grazie a questo tipo di viticoltura, più legati al territorio, più complessi e più longevi.

#### Riparbella è stata una sfida? Rispetto a Montalcino è senz'altro più impegnativa... anche se Bolgheri è vicina

Riparbella è una bellissima sfida. Credo molto nel potenziale di questo territorio, per il suo terroir e in particolare modo per il terreno dove le viti hanno trovato un habitat ideale, e per l'altitudine a cui si trova, molto più elevata rispetto alla sottostante Bolgheri. Tenuta Prima Pietra, in particolare, con i suoi 450 metri sul livello del mare è il vigneto più alto sulla Costa Toscana e questo dona ai vini un'eleganza ed uno stile unici. La sfida infatti non è il potenziale, a mio avviso enorme e sostanzialmente opposto alle caratteristiche di Bolgheri. La vera sfida è nella comunicazione di questa zona, nel farla conoscere per la sua bellezza e per l'eccellenza dei suoi vini. Da qui nasce anche il desiderio di aprire la cantina alle visite e degustazioni, come già facciamo da anni con successo a Castiglion del Bosco, proponendo non solo degustazioni, ma anche una visita che porti alla conoscenza del terroir specifico.

#### Che posto occupa il vino nella sua vita di imprenditore?

Il vino è una passione e un piacere e dal 2002, quando ho acquistato Tenuta Prima Pietra, e poi nel 2003 con Castiglion del Bosco, occupa sempre più spazio nella mia vita imprenditoriale. Ho vissuto tanti anni a New York, dove mi sono occupato della Ferragamo USA, adesso invece vivo di più in Italia, di base in Toscana, luogo che più di tutti ho nel cuore.

#### Qual è il vino che preferisce? E quello a cui punta?

Il vino che preferisco e che amo bere, spesso, è il vino del territorio dove mi trovo. Vini che sono l'espressione migliore del terreno e della zona in cui si trovano. Certi Brunello, Barolo, ma anche certi Bordeaux, oppure vini meno conosciuti, ma speciali...sono i vini che tengo in cantina.

Punto a fare, insieme al mio team, uno dei più buoni Brunello di Montalcino e un grande vino sulla costa Toscana. Detto sempre con grande umiltà e ammirazione per i tanti grandi vini toscani esistenti.

#### Progetti futuri o alle porte?

Ora il progetto più importante è Tenuta Prima Pietra, far conoscere il territorio di Riparbella e il vino che noi produciamo all'interno della nostra tenuta e avviare tutto il progetto di ospitalità in Cantina. Da sempre il nostro approccio alla viticoltura e all'enologia è sostenibile e continueremo su questa strada nel rispetto della terra da cui provengono i nostri vini. E' lei la nostra ricchezza e il segreto del nostro futuro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'Azienda Agricola e Agriturismo si trova in Loc. Campastrello 176/B Castagneto Carducci (LI)



AZIENDA AGRICOLA CIPRIANA  
Tel.: 0565 77.55.68  
Cell.: 338 52.63.533

info@lacipriana.it  
www.lacipriana.com

LaCipriana agriturismo\_lacipriana

FORTE DI FOIANO  
CASTAGNETO CARDUCCI  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



RISTORANTE AGRITURISTICO  
"LA CASA DEGLI ULIVI"  
INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI  
342/1113205

CAMPO ALLA SUGHERA



STRADA PROVINCIALE BOLGHERESE (SP.16b)  
LOCALITÀ CACCIA AL PIANO 280, 57022 BOLGHERI  
WWW.CAMPOALLASUGHERA.COM  
INFO@CAMPOALLASUGHERA.COM  
TEL. +39 0565 766936



STERIA  
Mazona

S.P. 16b Via Bolgherese  
Loc. Vallone dei Messi 199  
57022 Bolgheri (LI)  
Tel. 0565762173 Cel. 3332626025