

BOCCONI MODELLO NETFLIX

SPECIALE  
LANDS  
OF WINE

UN CAFFÈ NELLO SPAZIO

BUSINESS DI SANGUE BLU

UNDER 30 CONSUMER TECH

# Forbes

SETTEMBRE, 2019

Italia 4,90 euro - CH CT 11,30 CHF - Côte d'Azur 9,00 euro - Anno 3 - N° 23 - settembre 2019 - Periodicità: mensile - Prima immissione: 3/9/2019  
Mensile - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 comma 1 LO/MI

## Classifiche

I 50 agenti sportivi  
più potenti della terra

COVER STORY

# I manager e le aziende vincenti

120 IMPRESE E 100 LEADER DI SUCCESSO

STEFANO BARRESE

RESPONSABILE BANCA DEI TERRITORI  
GRUPPO INTESA SANPAOLO





di Luca Gardini

# L'unione fa l'eccellenza

110

Una über-cooperativa, con fulcro nella Côte des Blancs, mette insieme 2.150 vigneron per un territorio di 1.260 ettari, di cui 800 vocati a Grand Cru. Un inestimabile patrimonio, che fa dello Champagne de Saint Gall una vera leggenda

# Q

Quando si parla di Champagne è sempre opportuno inserire ogni considerazione in un accurato quadro storico. Questo perché, da quando il celebre abate Dom Pérignon imparò a governare il processo della rifermentazione in bottiglia, la bevanda-brand francese ha avuto un'influenza ineguagliabile, di costume ma soprattutto culturale, sulla *way of life*, a livello mondiale. Ora i trend si sono evoluti, ma nessuno potrà mai contestare che quella associazione "bollicine uguale spensieratezza" - che è capitato a tutti, almeno una volta nella vita, di fare - il vino francese ha avuto il merito di innescarla nella testa dei consumatori. Ad alimentare questa narrazione, non sono estranee diverse leggende, tra cui la stessa figura dell'abate fondatore, che rimane ammantata di mistero. Il fatto che si tratti di un vino che ha creato un mercato dal nulla, è l'altra parte della magia transalpina.

In questo quadro, uno *storytelling* di qualità superiore ha sempre fatto la sua parte. Il terroir - classico termine francese intraducibile, un misto di condizioni chimico-fisiche di una determinata zona, terreno, esposizione, ventilazione e clima - è fondamentale alla comprensione. Detto questo, se è vero che lo Champagne nasce in un terroir unico al mondo, la storia di Champagne De Saint Gall è emblematica. Dietro al marchio nato nel 1972 - appena sei anni dopo la fondazione dell'Union Champagne ad Avize - si nasconde infatti un universo composto



di 2.150 agguerriti vigneron, proprietari di piccole porzioni di vigna che complessivamente trattano un inestimabile patrimonio di 1.260 ettari, di cui circa 800 classificati come Grand Cru (villaggi di Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Ambonnay, Bouzy e Ay) e circa 500 Premier Cru, tra cui Vertus, Cumières, Villers-Marmery e Bèrgeres-Lès-Vertus.

Una über-cooperativa, in sostanza, con fulcro nella Côte des Blancs. La differenza rispetto a una cooperativa tradizionale sono gli investimenti, importanti, e la direzione degli stessi. La celeberrima cave di De Saint Gall, ad Avize, è tuttora unica nel suo genere per dimensioni e organizzazione, tan-

Un momento di lavorazione dello Champagne De Saint Gall.

nuove strade

## LA PASSIONE DI CHIARA CHE NON FARÀ L'AVVOCATO

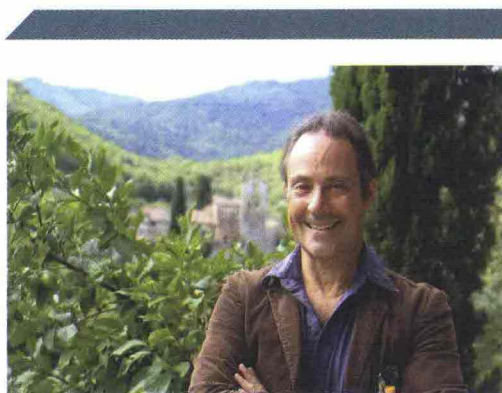


Il mondo del vino è pieno di storie di bellissimi ritorni alla terra, uno dei privilegi nel raccontare lo splendido universo del nettare degli dèi. Uno dei racconti più coinvolgenti è quello della cantina Ciavolich. Famiglia originaria della Bulgaria, dove sfuggì alle persecuzioni saracene, approda a Miglianico, in Abruzzo, nel 1500, per poi attestarsi come famiglia produttrice di vini fino dalla metà del 1800. Costretta a chiudere i battenti solo a causa dell'occupazione tedesca, nel Dopoguerra l'attività riprese e si ampliò quando Giuseppe, che si era incaricato di proseguire l'attività di famiglia, riceve in eredità 10 ettari in zona Loreto Aprutino. È lì che inizia la storia moderna della cantina Ciavolich, che si arricchisce quando Chiara (*nel tondo*), figlia di Giuseppe, un futuro già scritto da avvocato, decide che sia arrivato il momento di ritornare alla passione di una vita: fare vino. Parte senza studi specifici ma con passione e predisposizione, quella che nessun corso può trasmettere. Il padre la asseconda e la sprona, condividendo una filosofia di vinificazione radicata, che significa responsabilità nei confronti del territorio, certo, ma anche nei confronti dell'uomo: tutto quello che si dà alla terra, la terra restituisce, nel bene e nel male. Ecco perché l'azienda agricola di Chiara mantiene le metodologie tradizionali di coltivazione della vite, la pergola (o tendone) e la spalliera, pratica la lotta integrata e in vigna non effettua nessun intervento chimico ma solo, all'occorrenza, meccanico, filosofia che si estende anche alla produzione dell'olio e dei cereali. Dai 35 ettari vitati escono vini di cui Chiara, generosamente, condivide i meriti con il consulente enologo Romano D'Amaro e con l'enologo interno Guerino Pescara. Tra le tante ottime etichette, da segnalare la linea "Fosso Cancelli", dove tradizione e competenza tecnica vanno meravigliosamente a braccetto. Pecorino e Trebbiano di valore assoluto. Il Cerasuolo 2018 invece è una rivelazione: intenso, tannico, speziato, eppure incredibilmente beverino. Un sorso sano, coinvolgente.

to da essere punto di riferimento per molte tra le etichette più importanti a livello internazionale. Le vinificazioni delle parcelle e delle Cru avvengono separatamente, con maniacale attenzione, e in totale in cantina vengono conservati quasi 1.000 ettolitri di vin de réserve. Questo significa che nella stanza dei bottoni di De Saint Galle c'è molto della stanza dei bottoni di alcuni tra i migliori Champagne in commercio. De Saint Galle ha inoltre, ovviamente, la propria etichetta, con cui immette sul mercato fin dagli anni '70 Champagne di grande qualità, e millesimati dalla personalità intensa e di ottima precisione di fattura. Anche perché gli chef de cave della firm di Avize hanno a disposizione quanto di meglio esistente sul mercato in fase di assemblaggio.

La punta di diamante della produzione di De Saint Gall è il Cuvée Orpale, una cuvée de prestige Blanc de Blancs Grand Cru dai villaggi di Avize, Cramant, Oger e Le Mesnil-sur-Oger con 10 anni di maturazione in bottiglia, dal profilo nobile per complessità ed eleganza, sia al naso, di agrumi e sfalco di fieno, che alla bocca, tesa, densa, minerale e croccante. Segnale evidente come in ambito di Chardonnay, e non solo, la cantina della Côte des Blancs sia davvero di una categoria superiore. **F**

## LA SFIDA (VINTA) DI LUCA AI BORDOLESI



Petrolo, la creatura di Luca Sanjust di Teulada (*nella foto*), nonostante la recente perdita della madre alla guida della cantina fondata da nonno Gastone nel 1947 (anche se le origini della tenuta sono del '700) fin dagli anni '90, continua nel suo cammino, che ha come obiettivo finale la qualità. Luca sostiene che il compito dell'uomo, nel fare il vino e, più in generale, nell'assecondare la natura, è quello di accompagnare, nella maniera meno invasiva possibile. Trasformare con mano leggera, quasi invisibile. Principi che guidano da sempre la gestione di Petrolo. Un territorio benedetto, incastonato in un panorama di grande bellezza. L'uva viene raccolta a mano, vendemmiata con grande selezione effettuata in vigna dove, assicura Luca, si svolge l'80% del lavoro della vinificazione. L'azienda rende giustizia ai propri intenti lavorando in regime bio fin dal 2004 (dagli anni '90 nella produzione dello straordinario extravergine di oliva aziendale, la certificazione sui vini è del 2016) e immettendo sul mercato da anni prodotti mirabili, ripetutamente votati fra i migliori del mondo. Tra Boggina A, B, C, sperimentazioni - riuscite - di affinamento in anfora, il sempre splendido Torrione e la bella esperienza cooperativa dell'Inarno, è indiscutibile che il vino-bandiera sia sempre il Galatrona, un manufatto che a ogni uscita continua a stupire. Un vigneto-cru di due ettari di Merlot, dal nome omonimo, su un totale di 10 ettari in località Feriale, piantato quasi per scommessa a partire dagli anni '90, che nel tempo ha saputo dare vita a una delle esperienze più memorabili della moderna enologia italiana. Terreno di medio impasto ricco di argilla con galestro, alberese e arenaria, a un'altitudine di 300 m sul mare ed esposizione a Sud-Est. Il 2016 è una versione, se possibile, ancora più grande perché, nonostante le rese eccezionali dell'annata, ha permesso di imbottigliare un frutto scalpitante, teso e concentrato. Un vino che lancia il guanto di sfida in faccia a tutti i bordolesi, italiani e francesi, a prezzi decisamente più contenuti. Raccolta manuale, macerazione con lieviti indigeni in vasche di cemento e sosta sulle bucce di circa 15 giorni. Malolattica in legno, poi affinamento di 15-18 mesi in barrique, nuove per 1/3 del totale, per restituire una spalla vigorosa e soprattutto molta rotondità. Naso intensissimo, molto speziato, con base di frutti di sottobosco, mirtillo in testa, alloro e timo, lieve tostatura in sottofondo. Boccata croccante, ampia, molto succosa, con una tessitura tannica rotonda, di clamorosa persistenza.