

Passione. Ecco cosa traspare da ogni singola frase dell'intervista a Giovanni Bulgari. Passione che va al di là dei doveri familiari, che irrompe nella vita e ti fa decidere di prendere una strada diversa da quella che il destino avrebbe segnato per te. Bulgari non è diventato però il nuovo guru del *web*, né ha creato una nuova *app* per il nostro *smartphone*. È entrato a far parte di un mondo antico e concreto come quello del vino. Del fare vino. Beh, almeno in questo settore l'Italia è considerata la *locomotiva mondiale*. Lo testimonia l'ultimo studio dell'*Area research* del Monte dei Paschi di Siena, pubblicato nei primi giorni di agosto. Un settore vitale, leggiamo, ma con criticità ancora evidenti, quali ad esempio la giusta politica di prezzo. Oltre a quelli, evidenziati anche da Bulgari, della parcellizzazione della produzione e della poca unità dei produttori che, ancora una volta e come in molti altri settori produttivi italiani, non permettono uno sviluppo adeguato nel mercato internazionale. Eppure l'Italia mantiene un ruolo di rilievo nella produzione mondiale: prima in volume nel biennio 2012-2013, secondo le stime preliminari dell'Organizzazione

Internazionale della Vigna e del Vino, ma sconta evidenti difficoltà sul mercato domestico, con i consumi in continuo calo. Anche in questo campo i problemi della nostra economia non sembrano venire dal lato della produzione, bensì da quello dei consumi! E allora da dove prendere linfa vitale? Dall'export, che rimane quindi il propulsore principale della domanda. Sempre dalla ricerca MPS, apprendiamo che, nonostante segnali di debolezza in termini di volumi, con le vendite all'estero di vino italiano tornate sui livelli del 2009-2010, gli introiti continuano ad espandersi (+8% a/a circa in valore nel 2013) grazie a prezzi medi sostenuti, che rispecchiano il salto di qualità del vino che esportiamo. La scelta di Bulgari quindi di puntare su di una produzione di elevata qualità, e di avere come mercato di elezione quello straniero si rivela vincente. Le sue parole sulle difficoltà che si incontrano a produrre nel nostro Paese, dettate dall'esperienza sì, ma anche dal buon senso, trovano riscontro nelle conclusioni dello studio MPS, dove leggiamo che il settore vitivinicolo rimane vitale malgrado

la crisi e la presenza di alcune problematiche quali la dinamica dei costi operativi, la difficoltà per le imprese meno strutturate di sopperire alla riduzione dei consumi interni con le vendite all'estero, il peso della burocrazia all'interno e di barriere e contatti commerciali non sempre facili ed efficienti all'estero, l'adeguatezza del rapporto prezzo/qualità in un contesto fortemente concorrenziale. Allora ritorna prepotente la parola iniziale: passione, che bisogna però faccia il paio con professionalità e (per usare un'altra parola con la p) persistenza (meglio tenacia). Insieme ad un pizzico di creatività e di follia. Basti ricordare l'italiana che ha vinto i Mondiali del Brasile 2014. No, non si tratta della nazionale italiana purtroppo, ma dell'enologa Monica Rossetti, che con il suo vino *Faces* ha permesso che un pezzetto di Italia rimanesse nei Mondiali 2014 fino alla fine. Prodotto in Brasile sì, ma di mano italiana.

l'editoriale di Mariella Palazzolo

 @Telosaes

BULGARI

PREZIOSI COME GIOIELLI. NON AFFARI DI FAMIGLIA PERÒ

“Abbiamo tre vini rossi, un blend di nome *THERRA*, per il quale abbiamo ottenuto recentemente un riconoscimento molto importante in Cina, un *Cabernet Franc* di nome *ARGIRIO* ed il nostro vino di punta, *SOTIRIO* (dal nome del mio trisavolo).”

Telos: Podernuovo, un progetto al quale si è dedicato anima e corpo dal 2004. Ci racconta la nascita e la genesi di questo progetto di successo?

Giovanni Bulgari: Nel 2004 mio padre, che possiede una residenza per le vacanze nei pressi del vigneto, ha scoperto la tenuta, da lungo tempo abbandonata ma in passato coltivata a vite. Immediatamente ha pensato che potesse essere un progetto interessante per entrambi. Ho sempre avuto una passione profonda per la natura e la vita in campagna; per molti anni, mi ero occupato di una grande tenuta di famiglia vicino ad Orvieto - un posto tuttora molto speciale per me - quindi sapevo a cosa saremmo andati incontro! D'altro canto, a quell'epoca lavoravo nell'azienda di famiglia da circa sette anni, nel ramo acquisti: giravo il mondo per comprare pietre preziose ma, per quanto quell'attività mi appassionasse, sentivo di aver bisogno di vivere all'aperto, di stare in mezzo alla natura. Ho deciso quindi di lasciare il mio lavoro in Bvlgari ed ho iniziato ad occuparmi della tenuta di Podernuovo a Palazzone. Ho sempre considerato il vino l'espressione più alta della natura; e tuttavia, quando abbiamo acquistato la tenuta, ero ben consapevole che mi aspettava un lungo percorso di studi. Ho girato l'Italia in lungo e in largo per rendermi conto di come alcuni miei buoni amici facevano il loro vino, e non posso non ringraziare la famiglia Tasca d'Almerita, per la sua generosità nel condividere con me la propria esperienza. Non solo: sono rimasto incantato dalla bellezza delle loro tenute, dall'ospitalità che offrono ai visitatori e dal loro modo di preservare il patrimonio familiare. Ho studiato sui libri e ho preso lezioni. Oggi, lavoro a stretto contatto con il nostro enologo ed ho un'idea molto chiara di come voglio che siano i miei vini. Il resto, nel nostro ramo d'affari, è una scommessa (clima incluso!) che spero di vincere anno dopo anno.

Che la filiera vitivinicola sia di fondamentale importanza per il nostro Paese è un fatto. È inoltre opinione diffusa che occorra puntare sulle tante eccellenze italiane per affrontare e superare la crisi economica. Lei che cosa ne pensa?

Mettiamola così: credo che oggi il problema di noi viticoltori in Italia è che combattiamo ciascuno per la propria piccola quota di mercato, che ci facciamo la guerra tra noi, invece di creare una rete e *fare sistema* - cosa che ai Francesi è notoriamente riuscita - per difendere, rappresentare e promuovere la produzione vitivinicola italiana nel suo complesso in maniera seria e strutturata. Detto questo, credo fermamente che l'Italia debba specializzarsi nella qualità, nei prodotti di nicchia, nello sviluppo di una strategia che metta di nuovo gli Italiani nelle condizioni di fare quello che hanno fatto magnificamente fino a circa dieci anni fa: essere creativi, impeccabili nell'esecuzione ed affidabili. Certo, è diventato via via più difficile proseguire su questa strada, per molte ragioni, non ultima una burocrazia elefantica che spesso è di grave intralcio. Ma abbiamo un Paese meraviglioso, gente splendida, che magari non eccelle nel gioco di squadra, ma ha un patrimonio straordinario di passione ed inventiva, creatività e spirito positivo negli affari.



Giovanni Bulgari è nato e cresciuto a Roma. A 22 anni è entrato nell'impresa di famiglia, dove ha lavorato in tutti i rami, dalla creazione alla produzione dei gioielli. Per molti anni, ha viaggiato per il mondo acquistando le pietre e le gemme più preziose per le prestigiose creazioni della collezione Bvlgari. Nel 2004, Giovanni e suo padre, Paolo, hanno fondato Podernuovo a Palazzone. Facendo leva sull'esperienza acquisita nel settore della gioielleria - dalla quale aveva ricavato la spiccata attenzione ai dettagli, un senso estetico che non accetta compromessi e l'apprezzamento per le bellezze naturali - Giovanni si è quindi dedicato a tempo pieno ad una nuova attività nel settore enologico ed ha iniziato un intenso percorso di studi sulla produzione del vino e sulla viticoltura. Giovanni ha sempre considerato il vino la suprema espressione della natura. Negli ultimi cinque anni, si è dedicato con passione, giorno dopo giorno, alle vigne, alla tenuta e alla costruzione di una cantina sostenibile. Il suo impegno è quello di condurre questa nuova avventura imprenditoriale sul sentiero dell'eccellenza e della distinzione, degne del nome Bulgari. Testimonia il suo amore per la natura la scelta di utilizzare fonti geotermiche per il riscaldamento ed il raffreddamento durante l'intero processo di produzione e di invecchiamento del vino. Gli impianti solari fotovoltaici per la produzione di energia e l'architettura non invasiva garantiscono il rispetto dell'ambiente e del paesaggio. Giovanni coltiva anche un'altra passione, quella per le automobili d'epoca: ha creato una piccola collezione ... e ne va fiero.

M. Sonsini

“La musica fa bene al vino. Protegge la vite dagli attacchi dei parassiti e delle muffe e la vivifica.” Un'intuizione (le cui origini affondano nel passato) messa in pratica dall'Avvocato Carlo Cignozzi e che ha suscitato grande interesse: dall'Università di Firenze alla più prestigiosa azienda del settore audio, Bose. Ha mai pensato di far ascoltare la musica di Mozart alle sue piante? Battute a parte, che cosa ne pensa dell'agricoltura sostenibile?

Il mio obiettivo è quello di assicurare il livello più alto possibile di sostenibilità nella produzione del vino, senza sconfinare nel fanatismo. Durante l'anno, ci impegniamo a tenere la vigna in salute, intervenendo solo se necessario e con l'approccio meno invasivo possibile. Lo stesso concetto, più in generale, lo applichiamo all'intera tenuta, dove coltiviamo i nostri ortaggi, teniamo pulita la terra nei boschi grazie agli asini, che fertilizzano anche i nostri ulivi. Da questi estraiamo un olio d'oliva eccezionale, grazie al nostro frantoio che ci consente di macinare le olive entro le 24 ore per ottenere un punto di acidità molto basso. Devo dire che sono molto orgoglioso del progetto di produzione dell'olio d'oliva, che abbiamo messo in cantiere una decina di anni fa. Insieme ad un mio amico, coltivo tre tenute in tre diverse Regioni: Toscana, Umbria e Lazio. Il nostro obiettivo era di produrre tre oli d'oliva diversi, di alta qualità, ciascuno dei quali riflettesse le caratteristiche del suo territorio di origine. Ed in effetti sono piuttosto diversi l'uno dall'altro, ma ciascuno dei tre è un gran prodotto, e per ciascuno abbiamo ideato un confezionamento iper-creativo! Anche qui, il nostro indirizzo è quello di essere sostenibili a 360 gradi. Credo che esista un modo di fare le cose nella maniera giusta, rispettando la natura e facendo un grande prodotto. Ecco perché, ad esempio, ho studiato un nuovo metodo di potatura leggera, meno aggressiva rispetto a quella tradizionale, che mantiene le viti in salute e ne allunga la vita. Questo metodo è stato praticato per la prima volta nell'Italia Settentrionale; ho invitato gli ideatori nella nostra tenuta per insegnarcela. Sì, credo che si debba essere sostenibili con il vino: senza estremismi, bisogna fare ciò che è meglio per la pianta, per il suolo e per il vino.

Inutile negare che il nome Bulgari sia un fardello pesante. Giovanni, rampollo di una nota dinastia romana dell'alta gioielleria che sceglie di tornare alla terra. In quanti pregiudizi si è imbattuto? E quale è stato il modo di affrontarli?

Più curiosità che pregiudizi, credo. Ho lavorato nell'impresa di famiglia, nel ramo acquisti, per sette anni, ho girato il mondo in cerca delle pietre preziose più pure e più rinomate ... e mi sono divertito! Ma ho passato buona parte della mia infanzia in una tenuta di famiglia sul lago di Corbara e, quando sono stato abbastanza grande, ho iniziato a prendermene cura, ad occuparmi delle tante cose da fare in una tenuta di 600 ettari, che è pure zona di caccia, dove coltiviamo olive e grano ... e dopo tutti quegli anni passati tra gli aerei e l'ufficio, sentivo che, malgrado la mia grande passione per il mio lavoro, avevo bisogno di stare a contatto con la natura, di stare all'aperto. E proprio in quegli anni, mio padre ha trovato questo vigneto abbandonato, che poi abbiamo acquistato. Abbiamo ripiantato tutto e nel 2012 abbiamo presentato sul mercato la nostra prima annata, 2009. Abbiamo tre vini rossi, un *blend* di nome THERRA, ottenuto da viti Sangiovese, Montepulciano, Merlot e Cabernet Sauvignon, per il quale abbiamo ottenuto recentemente un riconoscimento molto importante in Cina, un Cabernet Franc di nome ARGIRIO ed il nostro vino di punta, SOTIRIO (dal nome del mio trisavolo), ottenuto al 100% da uve Sangiovese. Tutti hanno ricevuto recensioni molto lusinghiere dalle principali testate specializzate e dai maggiori esperti - cosa per me molto incoraggiante. E poi, credo che si possa applicare al vino la stessa tensione all'eccellenza alla quale sono stato educato nel mondo della gioielleria: è proprio quello che cerco di fare.

Marco Sonsini