

MONTALCINO I LOVE YOU

IL VINO A MODO SUO

Marco Keller è un signore molto elegante che si è innamorato del territorio e del paesaggio di Montalcino e che, dopo tanti anni vissuti da consumatore attento, ha deciso di trasformarsi in produttore di vino. E' convinto che spesso le scelte siano anche frutto della fortuna e sembra aver ragione se si pensa che è riuscito ad accaparrarsi l'azienda Logonovo all'asta di un ente di beneficenza svoltasi nel 2003.

Che cosa c'entra la fortuna? Keller si è aggiudicato il lotto per uno scarto di 10mila euro che al momento di chiudere la busta, e contro il parere di molti, aveva voluto aggiungere alla cifra proposta perché *"non gli piacciono le somme dal numero netto"*. Sono stati quindi poche migliaia di euro, a fronte di un ben più cospicuo investimento, ad assicurargli la proprietà di un'azienda posta in uno dei terroir più fantastici al mondo. Un posto da favola, dove ha ristrutturato una vecchia abitazione, una classica struttura di pietra tipica dell'area, e dove ha costruito una cantina perfettamente integrata nel paesaggio circostante. I due estremi di un identico modo di lavorare che descriveremmo con due aggettivi: rispettoso e minimalista.

La casa è stata ristrutturata rispettando l'origine e le caratteristiche di ogni pietra, ma l'arredamento è di pezzi di design, sia antichi sia moderni, che la rendono bellissima senza ostentazioni. Affacciarsi dalla terrazza è un vero spettacolo in ogni stagione. Si vedono, infatti, solo colline e pochissime case di pietra. Oliveti, vigneti e seminativo, niente di più. L'occhio spazia su un paesaggio incontaminato, uguale a se stesso da secoli. Ma è nella cantina che Keller ha dato il



meglio di sé. L'ha posta all'interno di una collina per non invadere il paesaggio, ma è realizzata con materiali e linee modernissime che ne fanno uno strumento per la valorizzazione delle uve estremamente efficace. All'interno, infatti, si trovano le migliori attrezzature per la vinificazione e all'esterno la facciata è ricoperta da pannelli fotovoltaici che hanno il doppio vantaggio non solo di riflettere il panorama circostante (e quindi di non avere un grande impatto estetico), ma anche di fornire l'energia necessaria all'attività, con risparmio di soldi e soprattutto con attenzione alle esigenze dell'ambiente. I vigneti, poi, sono stati curati con la stessa attenzione. Ripristinati i vecchi muretti a secco, sono state impiantate le varietà che, studiati i terreni, il microclima e le esposizioni, sono risultate essere le migliori per ogni singolo appezzamento.

Chissà che ottimo Brunello produrrà il signor Keller, viene da chiedersi. E invece no! Keller ha scelto di non produrre Brunello. Non per snobismo nei riguardi di una denominazione che ritiene essere tra le più importanti del mondo, ma proprio per l'esatto contrario: secondo Keller il terroir di Montalcino è talmente particolare da essere uno dei pochi al mondo dove si possono coltivare anche altri tipi di vitigni ottenendo risultati di altissimo livello. In più mettiamoci la sua innata ritrosia verso le regole fisse che lo tengono lontano dai Disciplinari di produzione che, a suo parere, legano troppo i produttori costringendoli a scelte motivate dalle esigenze legislative più che da quelle qualitative. Così i suoi undici ettari (scelti tra i 200 di proprietà) sono piantati, oltre che con il vitigno principe del territorio - il Sangiovese -, anche con Syrah,

per l'esatto contrario: secondo Keller il terroir di Montalcino è talmente particolare da essere uno dei pochi al mondo dove si possono coltivare anche altri tipi di vitigni ottenendo risultati di altissimo livello. In più mettiamoci la sua innata ritrosia verso le regole fisse che lo tengono lontano dai Disciplinari di produzione che, a suo parere, legano troppo i produttori costringendoli a scelte motivate dalle esigenze legislative più che da quelle qualitative. Così i suoi undici ettari (scelti tra i 200 di proprietà) sono piantati, oltre che con il vitigno principe del territorio - il Sangiovese -, anche con Syrah,

per l'esatto contrario: secondo Keller il terroir di Montalcino è talmente particolare da essere uno dei pochi al mondo dove si possono coltivare anche altri tipi di vitigni ottenendo risultati di altissimo livello. In più mettiamoci la sua innata ritrosia verso le regole fisse che lo tengono lontano dai Disciplinari di produzione che, a suo parere, legano troppo i produttori costringendoli a scelte motivate dalle esigenze legislative più che da quelle qualitative. Così i suoi undici ettari (scelti tra i 200 di proprietà) sono piantati, oltre che con il vitigno principe del territorio - il Sangiovese -, anche con Syrah,

per l'esatto contrario: secondo Keller il terroir di Montalcino è talmente particolare da essere uno dei pochi al mondo dove si possono coltivare anche altri tipi di vitigni ottenendo risultati di altissimo livello. In più mettiamoci la sua innata ritrosia verso le regole fisse che lo tengono lontano dai Disciplinari di produzione che, a suo parere, legano troppo i produttori costringendoli a scelte motivate dalle esigenze legislative più che da quelle qualitative. Così i suoi undici ettari (scelti tra i 200 di proprietà) sono piantati, oltre che con il vitigno principe del territorio - il Sangiovese -, anche con Syrah,

per l'esatto contrario: secondo Keller il terroir di Montalcino è talmente particolare da essere uno dei pochi al mondo dove si possono coltivare anche altri tipi di vitigni ottenendo risultati di altissimo livello. In più mettiamoci la sua innata ritrosia verso le regole fisse che lo tengono lontano dai Disciplinari di produzione che, a suo parere, legano troppo i produttori costringendoli a scelte motivate dalle esigenze legislative più che da quelle qualitative. Così i suoi undici ettari (scelti tra i 200 di proprietà) sono piantati, oltre che con il vitigno principe del territorio - il Sangiovese -, anche con Syrah,

Merlot, Sagrantino e Petit Verdot. Un solo vino l'anno frutto del blend tra i vitigni che hanno dato i migliori risultati, in percentuali diverse a seconda della loro qualità e affinati in legno il tempo necessario, né di più né di meno visto che non è legato ad altre regole che al suo gusto personale. C'è poi un secondo vino frutto dell'imbottigliamento di una barrique del vitigno che in quella vendemmia ha dato i migliori risultati: 100% di Sangiovese nel 2009 e di Syrah nel 2010. Come facciamo sempre, è doveroso uno sguardo all'azienda anche dal punto di vista fi-

nanziario. L'azienda è di dimensioni ragguardevoli, undici ettari di vigneto sono molti per l'area di Montalcino, ma sono pochi per farne un'azienda redditizia. Keller ne è cosciente e, infatti, non punta all'ammortamento delle spese sostenute ma piuttosto alla crescita del valore patrimoniale dell'azienda. Nell'arco di qualche anno vorrebbe raggiungere il pareggio di bilancio. Sta lavorando con questo obiettivo e i risultati sono confortanti. La scelta di non produrre Brunello è azzeccata anche in tal senso. Mentre un produttore di Brunello è obbligato a

tenere il vino in cantina per minimo quattro anni (come da Disciplinare: quaranta mesi di affinamento in legno e minimo sei in bottiglia), Keller può scegliere la lunghezza del periodo di affinamento seguendo solo una logica qualitativa. I suoi vini vengono affinati in legno e bottiglia il tempo necessario per raggiungere l'equilibrio desiderato mantenendo integri i profumi delle uve e la ricchezza al palato senza cedere il passo al legno. I vini "come piacciono a Keller" sembra piacciono anche a molti altri. Meglio di così ...

R.M.

FUDA ETHIOPIA MARBLE

Si è conclusa positivamente la prima fase del processo di internazionalizzazione in Etiopia del gruppo italiano Fuda, operatore primario nel settore della produzione e lavorazione di materiali lapidei, in particolare marmi di pregio, impiegati nei settori del retail, residenziale, hotel e luoghi pubblici. Dopo una serie di incontri presso l'Ambasciata Etiope a Roma e dopo aver individuato l'area più idonea per il nuovo insediamento industriale, è stata infatti costituita nella capitale Addis Abeba la nuova società Fuda Ethiopia Marble, frutto della joint venture tra l'azienda italiana e un operatore locale. Il nuovo stabilimento avrà in organico 15 addetti e sotto la supervisione di un manager italiano dello staff di Fuda si occuperà della lavorazione dei blocchi di marmo estratti nelle cave situate a più di 700 km di distanza dalla capitale e del successivo imballo e spedizione ai clienti, portando la migliore tecnologia produttiva e tutta l'expertise maturata dalla società italiana in oltre 50 anni di esperienza sul mercato. Nel *business plan* di Fuda Ethiopia Marble è stata stimata una produzione annua a regime di circa 60.000 metri quadri, tale da soddisfare la crescente richiesta sul mercato locale che sta vivendo un boom, soprattutto a livello edilizio, paragonabile a quello italiano degli anni '60.

"Il crescente sviluppo economico del Paese, constatato in occasione delle recenti trasferte - ha dichiarato Francesco Fuda, CEO di Fuda - unito alla elevata qualità delle risorse naturali rinvenute nel territorio, ci hanno indotto ad investire in Etiopia. Un Paese che, tra l'altro, ha accolto la nostra azienda con grande interesse ed ammirazione per il nostro know how e la tecnologia che adottiamo. L'obiettivo è di esportare la nostra unicità nella lavorazione del marmo in una zona del mondo in continua espansione. Un particolare ringraziamento va a Spadafora De Rosa, studio all'avanguardia nel segnalarci ed assisterci in questa nuova importante opportunità di sviluppo".

"Mai come in questo momento storico - ha commentato Nicola Spadafora, di rientro dalla capitale etiope - un consulente è chiamato a rendersi promotore e testimone di nuove iniziative. Di quello che funziona, di quanto si può fare e di come si deve fare la professione. L'obiettivo che Spadafora De Rosa si prefigge, ponendo l'internazionalizzazione al primo posto, dedicando attenzione ai principali mercati emergenti e all'Africa in particolare, è di offrire un'attività di valore per le imprese, affiancate fisicamente nella ricerca commerciale come nella protezione legale".