

Una fuga in CANTINA

Nonno Valentino faceva vino per scappare un po' da casa, «la nonna era un autentico generale». Il nipote Simone ha abbandonato una carriera da avvocato per seguire le sue orme. E oggi insieme ai cugini porta avanti una passione nata in Franciacorta

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE NE ERA CONVINTO: «La vita è troppo breve per bere vini mediocri». Del resto nel suo lungo viaggio in Italia di bicchieri colmi della bevanda degli dei doveva averne assaggiati molti. Non si spinse però sino alla Franciacorta, terra che del vino ha fatto una ragione di vita, bollicine e prosperità. In questo polmone verde, in provincia di Brescia, oggi ben 140 cantine producono vini di qualità eccellente, cullate da un territorio che a guardarlo si rischia di rimanere senza fiato. A Ome, paese di poco più di tremila anime nel pieno splendore della Franciacorta, i vigneti della cantina Majolini si ergono maestosi dal loro belvedere: «Stando ai racconti di mio padre la nostra famiglia ha sempre prodotto vino, come del resto facevano tutte le famiglie che abitavano in campagna e possedevano un pezzetto di terra». A parlare è Simone Majolini, amministratore delegato dell'omonima società agricola: «Il primo a partire con la produzione di vino per la vendita è stato mio nonno Valentino che negli anni Sessanta ha deciso di sistemare la vecchia cantina di famiglia e dare il via alla coltivazione del Ruc di Gnoc, un vigneto d'alta collina da cui produciamo l'omonimo vino ancora oggi e che il nonno riusciva a vendere ai baretti e alle trattorie della zona».

La storia di Valentino è tanto curiosa quanto divertente: «Mio nonno di professione faceva il contabile in un'azienda edile nelle vicinanze della cantina. Non poteva abbandonare il lavoro per cui si dedicava al vigneto a fine giornata e nel fine settimana. Proprio di recente ho chiesto ai miei zii come mai passasse volentieri tutto questo tempo fuori casa. Uno di loro ha riso e mi ha detto: "Non ricordi com'era tua nonna? Un auten-

A destra, Simone Majolini, ad dell'omonima cantina insieme ai suoi cugini, Elena e Giovanni. Le cantine Majolini sono nate negli anni Sessanta a Ome in provincia di Brescia



tico generale. Fare il vino per tuo nonno era un modo per non stare sempre ai suoi ordini».

Valentino muore nel 1975, i suoi quattro figli maschi nel frattempo avevano messo su un'attività industriale in ambito meccanico, lasciando abbandonata la cantina fino agli inizi degli anni Ottanta. Poi il più giovane dei suoi figli, Ezio, rimette in piedi il sogno di suo padre, rifondando ufficialmente la società agricola Majolini nel 1981: «La produzione era bassa, attorno alle 15 mila bottiglie all'anno, ma costante e appassionata». All'inizio degli anni Novan-

ta i fratelli Majolini acquisiscono un'area denominata Campèi e qualche anno dopo cominciano i lavori per la costruzione della nuova cantina, posta in una vallata dalla bellezza indescrivibile.

Dalla vigna al mercato

«Io sono nato all'inizio degli anni Settanta e sono cresciuto con il pallino del vino. Ma nell'ottica di seguire l'attività di famiglia ho deciso di iscrivermi a giurisprudenza e diventare avvocato. L'azienda si stava ingrandendo e aveva bisogno di aprire un ufficio legale e il mio posto sarebbe stato al suo interno. Peccato che l'avvocato non l'ho fatto nemmeno per un giorno». Simone, infatti, sente che la sua strada è lontana dalle scartoffie e prende la direzione che aveva sempre desiderato: «Mi sono infilato in cantina e non ne sono più uscito. L'amore per questo lavoro me l'ha trasmesso il fattore che aveva aiutato mio zio a riprendere in mano l'azienda. È stato lui a farmi colmare le prime botti, mi ha fatto assistere al parto di un animale e mi ha insegnato a potare. Mi ha fatto vedere la natura in tutta la sua bellezza e ora da tutto questo non riesco in alcun modo a separarmi». L'avvicinamento di Simone al mondo del vino è avvenuto in maniera graduale ma costante: «All'inizio mi sono occupato della parte produttiva e della vigna, poi con il tempo ho familiarizzato con il reparto vendite e marketing e adesso mi occupo un po' di tutto. Ma non volevo che questa fosse un'avventura solo mia. Ho convinto i miei cugini a entrare in società e adesso Giovanni si occupa delle vendite in Italia ed Elena si occupa- ▶



A sinistra, le vigne Majolini in Franciacorta. Sotto, l'ufficio e la sala dove si intrattengono gli ospiti che fanno visita alla cantina



► pa dei clienti, dell'accoglienza in cantina e di seguire internet». Non sarebbe bastato affidarsi a un sapiente direttore commerciale e a una giovane esperta di comunicazione? «Non sarebbe stata la stessa cosa. Un direttore commerciale, per quanto bravo e capace, non lavora per se stesso ma per un'azienda e quindi, per quando possa amare quello che fa, non ne sarà mai coinvolto al cento per cento. Giovanni, invece, come Elena e come me, crede fermamente nell'azienda di famiglia e per questo motivo risulta molto più credibile e appassionato di chiunque altro».

Arte, moda, bellezza

L'amore per il vino e per tutto ciò che gli ruota attorno ha spinto Simone a esplorare nuovi modi per comunicare ai clienti l'importanza di questo prodotto: «Se credi in quello che fai il tuo lavoro non sarà mai solo business. Per questo abbiamo sviluppato alcuni progetti che non hanno a che fare con il marketing o le pubbliche relazioni e da cui non ci aspettiamo un ritorno economico ma che servono a raccontare ai clienti qual è la nostra idea di bellezza. Abbiamo mixato alcuni mondi all'apparenza lontani. La prima sinergia è stata tra vino e arte. Abbiamo scelto alcuni artisti, come lo scultore Giuseppe Bergomi, milanese che vive a Ome, e Aligi Sassu, scultore e pittore scomparso nel 2000 e grande amico di famiglia. A loro abbiamo dedicato etichette a tirature limitate e perenni. Esponiamo alcune loro creazioni nella cantina, ma non lo facciamo in maniera casuale. Nel Salone Bergomi, per esempio, all'interno del quale avviene la rifermentazione delle bollicine, abbiamo esposto 4 sculture che tra loro creano un gioco di contrapposizione tra semplicità e sofisticazione, proprio come accade nel vino: un prodotto in bilico tra la semplicità del lavoro contadino e l'impegno per arrivare all'eccellenza di un prodotto».

L'altro incontro inedito sollecitato dalla famiglia Majolini è tra il vino e la moda: «Ci piace mescolare mondi diversi per vedere cosa può nascere. Negli anni abbiamo chiesto ad alcuni stilisti emergenti di vestire le bottiglie come se fossero delle modelle. L'altra suggestione l'abbiamo creata con il lusso, creando alcune etichette in pelle di struzzo o spumantiere in fibra di carbonio. Il ricavato di questo esperimento è andato

«MI SONO ISCRITTO A GIURISPRUDENZA PERCHÉ PENSAVO DI LAVORARE NELL'UFFICIO LEGALE DELLA SOCIETÀ. MA NON ERA LA MIA STRADA. MI SONO INFILATO IN CANTINA E NON NE SONO PIÙ USCITO»

in beneficenza, non era nostra intenzione ottenere un guadagno. Abbiamo lavorato per il piacere di mixare mondi diversi e gustarne il risultato».

L'ultimo progetto della cantina Majolini può contare sulla collaborazione dell'ebanista milanese Luciano Molinari: «Un artigiano bravissimo che ha creato un'opera con 1.100 pezzi di legno provenienti da tutto il mondo. Ha anche realizzato 199 magnum, ognuna delle quali dedicata a un legno specifico. Un'autentica bellezza che rigenera l'anima».

Anche la cantina stessa è stata concepita in modo poco convenzionale: «È relativamente nuova e l'abbiamo costruita utilizzando la pietra locale ricavata dalla montagna. Il modello è ispirato alle cascine lombarde di una volta, volevamo che non impattasse sull'ambiente circostante. Qui siamo in collina, su un vecchio uliveto a terrazze da cui si gode la vista di questa conca completamente verde». Una vista che non fa certo rimpiangere il diploma di laurea in giurisprudenza: «Quando decisi di scegliere la cantina e non la toga i miei zii non ne furono felici. Mio padre invece era al settimo cielo e mi disse qualche anno dopo che avevo fatto la scelta giusta. Chi non fa questo mestiere non può comprendere la sensazione impagabile che si prova nel piantare una vite che servirà a produrre un vino che tuo figlio stapperà tra quindici anni».

Paola D'Antuono