

# Il fascino della 'Marchesa' 7

● Vittorio Giulini, il proprietario, spiega la sua filosofia di vita

**Giulia Cassini**

**S**ettantasei ettari a corpo unico di ordinati filari custodiscono gelosamente dal 1750 l'antica dimora dei Sauli nel cuore di Gavi: trattasi della rinomata Tenuta La Marchesa, oggi proprietà di una delle famiglie più illustri di Milano, nota ai più con l'alter ego Liolà. I destini di questa famosa maison, ambasciatrice del made in Italy nel mondo, sono intrecciati da anni con la cultura enoica: da Pietra Porzia a Novi Ligure, Vittorio Giulini si divide tra i numerosi impegni di lavoro per seguire direttamente le aziende. Lo sguardo si perde così sconfinato dal belvedere sulla ripetitività ordinata e rassicurante dei filari, che godono di un favorevole microclima e di terreni argillosi calcarei, ravvivati dalla brezza mediterranea che restituisce i profumi del giardino di frutta e lavanda, maggiorana, timo, rosmarino ed altre erbe aromatiche. E poi la piscina, il giardino all'italiana, l'antica trunera sapientemente restaurata e sanata dagli ultimi danni del terremoto, l'agriturismo solitario e raffinato, il placido laghetto dai fiori di loto. Ma prima dell'ingente sforzo di recupero che ha riportato l'azienda agli antichi splendori cosa l'ha affascinato? Sorride Vittorio Giulini, indicando con acutezza e semplicità «la bellezza disarmante del paesaggio, unico per la straordinaria ampiezza a trecentosessanta gradi. L'altra grande particolarità, oltre alla soddisfazione del restauro nel pieno rispetto dei crismi conservativi più rigorosi, è il collegamento tra le dimensio-

ni dell'azienda e l'importanza della villa. Com'è noto nel nord le proprietà sono frammentate e spesso riconvertite nella destinazione d'uso. Questa è una tenuta settecentesca, una fabbrica dell'epoca, non dimentichiamo che una volta la ricchezza veniva proprio dalla terra». Il gotha dei vip che investono nella terra cresce. Per lei è un'operazione di marketing o pura passione? E come vi rispecchia la cultura e lo stile che la contraddistinguono? «La terra è un bene scarso e dunque prezioso. Al contempo possiede una straordinaria valenza storica e culturale, parimenti a quadri, chiese, palazzi. Per me la terra è sospesa a metà tra investimento e passione. Noi siamo una famiglia che dà primo piano alla cultura, tanto che in Cantine Aperte nella limonaia promuoviamo eventi artistici: quest'anno per l'ultimo week-end di maggio ci sarà una nota ceramista». Con il suo ingresso nell'azienda di famiglia il marchio Liolà è entrato definitivamente nella leggenda del made in Italy, merito di sapienti strategie strutturali e commerciali. Come ha applicato queste doti innate nell'azienda vitivinicola? «Si parla più di crisi che di cambiamento. Nella moda fino a due anni fa si puntava al pezzo unico, al modello di punta, a prezzi proibitivi. La mia filosofia aziendale ha visto lungo, guar-

**Settantasei ettari a** corpo unico di ordinati filari custodiscono gelosamente dal 1750 l'antica dimora dei Sauli, nel cuore di Gavi. L'obiettivo, il recupero della storia

dando oltre le altrui demarcazioni che dividevano i consumatori del lusso dai miserabili. Per noi esiste il cliente cosciente, che pretende il massimo dal prezzo che sta pagando. Dal profilo produttivo ci identifichiamo con un made in Italy totalizzante, che non delocalizza, a simboleggiare la ricerca di un livello di vero lusso che promana dall'etica. Noi da sempre comunichiamo il lusso ragionevole: qualità straordinaria abbinata a prezzi accessibili. In Piemonte esistono aziende note per la produzione di vino di livello o quantitativamente concorrenziali oppure aziende note per la bellezza paesaggistica. Noi uniamo in un mix unico il piacere del vino con un paesaggio straordinario. Forse proprio questa unicità ha fatto letteralmente decollare in questo triennio l'agriturismo, un'attività iniziata per gioco, che vede i week-end della stagione entrante quasi tutti prenotati». Come si pone nelle relazioni di lavoro? «Vi lascio inferire tra le righe: il gestore de La Marchesa è qui da quando aveva 19 anni. Oggi Tiziano Pelandà ne ha quarantacinque e anche adesso, fuori orario, è qui con noi. Invece a Tenuta Porzia ho un dinamico ottantatreenne. I rapporti personali sono la nostra forza: anche l'enologo Donato Lanati ci ha seguiti fin dall'inizio». Ma torniamo al vino: puntate di più alla naturalezza o alla creatività? «Non c'è dubbio. Alla naturalezza. I solfiti sono sui 75 mg/l in media e non superano i 90, cioè meno della metà di quanto previsto dalla legge». Detto banalmente, il nostro vino non dà mal di testa. Vuol dire che da noi dalla raccolta alla presatura non passa più di mezzora. In questa operosità siamo religiosi».

## CHI E'



\_\_ Nome: **Vittorio Giulini**

\_\_ Età: **69 anni**

\_\_ Residenza:  
**Milano**

\_\_ Professione:  
**Imprenditore**

L'azienda condotta da Vittorio Giulini produce Gavi La Marchesa Docg (etichetta bianca, nera ed oro), Marchesa Spumante dolce rosè, Monferrato Rosso (Doc ed etichetta oro), Marchesa Spumante Brut e Grappa di Gavi, tutti accomunati da un comune denominatore: la riconoscibilità. Tra le scelte in controtendenza di Giulini l'aver affidato l'eccellenza artigianale all'impersonale grande distribuzione. Un

paradosso solo apparente: nella moda ha puntato tutto su negozi di grande personalità contro le omologazioni delle grandi aree. Nel vino ha giocato le carte inverse per veicolarlo da diciassette anni su larga scala: tramite la grande distribuzione garantisce un rapporto qualità prezzo sicuramente fuori dal comune, abbattendo le ricariche. Ma i vini più preziosi, come l'Albarossa, trait d'union tra Barolo e Barbera, e il neonato Gavi etichetta d'oro, non appartenenti alla fascia primo prezzo, vengono diffusi nell'agriturismo e nella ristorazione. Il motto del clan? Recupero della storia, contadina come architettonica e ambientale, e il lavoro di squadra.