

Da Brescia a Pisa per parlare di vino in giapponese

La formula vincente: promozione in lingua a Tokyo senza bisogno di interpreti

di STEFANO SENINI

Prende avvio dalla Franciacorta la storia di questa piccola cantina toscana: nel 2002 Laura Berlucchi, sorella di Guido, esce dalla celebre maison di famiglia, ma vuole rimanere in qualche modo nel mondo del vino; conosce il valore del marito di sua nipote Maria Vittoria, l'agronomo bresciano Francesco Benasaglio, e lo spinge alla ricerca di un'azienda da acquistare. Francesco coinvolge nella neonata società due amici toscani, Carlo Sanvitale e Roberto Ligasacchi, e infine l'approdo è a Montescudaio, un lembo di provincia di Pisa che sfiora quella di Livorno, la costa tirrenica e la Maremma (Bolgheri, con i suoi blasonati rossi, non è lontana).

«Il vantaggio iniziale è stato trovare una cantina che già produceva, in modo da poter valutare meglio il potenzia-



Non solo uva Gli ettari della tenuta sono 23, di cui nove vitati mentre il resto è lasciato a bosco con mille ulivi per l'olio

le di quei terreni — racconta Benasaglio —. Noi abbiamo rinnovato gli impianti, infittendoli, e ci siamo da subito dedicati alla conduzione biologica dei vigneti: le caratteristiche del podere lo consentono agevolmente. In fondo qui da secoli si produce vino senza l'aiuto della chimica». La vicinanza del mare offre infatti condizioni climatiche ottimali, così come la terra, ricca di calcare e di fossili, che affiorano a ogni lavoro in vigna. Proprio un'elegante conchiglia fossile è così diventata il logo aziendale.

Gli ettari della tenuta Fontemorsi sono 23, di cui nove vitati, mentre il resto è lasciato a bosco; non mancano però più di mille piante di ulivo per la produzione di extra-vergine. Nel casale sono anche stati ricavati tre appartamenti, che funzionano da agriturismo. La gamma dei vini comprende un bianco (viognier e chardonnay), un ro-

sato (sangiovese) e quattro rossi (sangiovese, in purezza o in blend con cabernet o merlot), per un totale di 38 mila bottiglie all'anno. Il fatturato si aggira intorno ai 200 mila euro, con un solo, preziosissimo dipendente fisso in loco.

Circa il 35% della produzione è destinata al consumo nella zona, anche con vendita diretta in una antica cantina ristrutturata nel centro di Montescuda-

38.000

Le bottiglie prodotte ogni anno dalla tenuta toscana di Montescudaio condotta dall'agronomo Francesco Benasaglio e dalla moglie

io, mentre il resto delle bottiglie prende la strada dell'estero: Austria, Svizzera, Olanda, Canada, Stati Uniti e Brasile. Un colpo fortunato, quest'ultimo: «Un importatore carioca è passato casualmente qualche anno fa al nostro stand a Vinitaly, e gli siamo piaciuti» spiega Benasaglio.

Ancor più curiosa la storia delle esportazioni in Giappone: «Mio figlio Antonio si è appena laureato in giapponese a Ca' Foscari; ha frequentato le lezioni tutto l'anno scorso presso un'università nipponica e si è anche dato da fare presentando i nostri vini in alcune manifestazioni. I giapponesi sono impazziti nel degustare un vino rosso toscano spiegato nella loro lingua». Il progetto ora è di incrementare ulteriormente l'export grazie alla collaborazione con una società esterna specializzata: se andrà a buon fine, la cantina è in grado di raddoppiare la capacità produttiva.

Oggi la fondatrice di Fontemorsi è scomparsa, ma sulle etichette è ancora in bella evidenza la scritta Poderi Laura Berlucchi, a mantenere forte il legame con una famiglia che nel vino è sempre stata pioniera.

stefanosen@libero.it