

VIGNE OLCRÙ: "UN'AFFASCINANTE COMMISTIONE TRA TRADIZIONE E FUTURO"

"La nostra passione è il pinot nero, un prodotto unico e insuperabile"

Di LELE BAIARDI

E' tempo di vendemmia in Oltrepo, in un bellissimo autunno dai colori straordinari, parimenti ai profumi della campagna e delle coltivazioni. Risalendo la strada che da Stradella porta a Santa Maria della Versa, non si riesce a distogliere lo sguardo da un panorama davvero mozzafiato, complice la bellissima giornata che mi porta a scoprire una Cantina, davvero con la C maiuscola, e l'attività, il senso d'imprenditoria altissimo e la cortesia innata, spontanea e coinvolgente, direttamente proporzionale alla preparazione culturale, del Dottor Massimiliano Brambilla, proprietario, in società con il fratello minore Matteo, delle Vigne Olcrù.

Buongiorno Massimiliano, e grazie della splendida ospitalità nella sua ancor più incredibile struttura...

"Grazie a Lei! Ma non esageri...".

Beh, sfiderei chiunque a provare il contrario! Iniziando dalla storia della vostra attività familiare?

"E' una storia lunghissima, che parte da tutt'altro settore... Gliela semplifico un pochino. Nostro padre è stato fondatore ed a capo di una grande industria che produceva componenti per gli impianti elettrici. Tra le svariate trasformazioni, ampliamenti aziendali, innovazioni, etc. etc., arriva il momento dell'ingresso in società mio e di mio fratello Matteo. Le dò un dato: negli anni in cui mi sono occupato del reparto commerciale dell'azienda familiare, vivevo circa 280 giorni all'estero ogni 12 mesi!".

Una super azienda ed un super impegno per lei! Come arriva allora a Santa Maria della Versa?

"Nel punto finale del progresso industriale di quell'attività, io e mio fratello siamo stati fautori della valutazione in borsa della nostra attività. A quel punto, presentandosi un'occasione straordinariamente positiva, abbiamo, tutti di comune accordo, optato per la cessione. Ed è allora che, sempre con Matteo, si è cominciato a discutere di trasformare in attività una passione da sempre coltivata, lontanissima dall'ambiente industriale...".

Il vino?

"Per l'esattezza, il pinot nero! La nostra passione è sempre stata focalizzata su questo prodotto che riteniamo essere straordinario, unico ed insuperabile!".

Da dove siete partiti?

"Strutturati mentalmente nel mercato industriale, ed in particolare in un segmento estremamente tecnico, abbiamo ribaltato il, come posso chiamarlo, desiderio di Know-how in questa nuova avventura. Non eravamo tecnici, e molto dobbiamo ancora approfondire, e non eravamo coltivatori, ma appassionati, passionali e passionari della vita delle viti! Ci siamo buttati anima e corpo nello studio, abbiamo cercato ed individuato il modo migliore, severo, rigido ma appagante di crearci la cultura dell'amato pinot nero!".

Detta così sembra proprio "un'università del vino"...

"Molto di più! E' stato un accrescimento costante, lungo e faticoso! Pensi che il nostro progetto è iniziato nel 2004 e l'inaugurazione delle Vigne Olcrù è avvenuta nel Novembre 2013!".

Sì, ha ragione: molto più di un corso di Laurea!

"E ci vantiamo infatti, mi passi il termine, di una fattiva collaborazione con due delle migliori università italiane!".

Mi spieghi...

"Inizialmente ci siamo legati al nostro guru, il pro-



Massimiliano Brambilla



Matteo Brambilla

fessor. Leonardo Valenti del dipartimento di scienze agrarie ed ambientali dell'università statale di Milano, che è stato sia preziosissimo consigliere sulla scelta della zona, anche se già noi conoscevamo Santa Maria della Versa, sia fautore al nostro fianco della creazione di tutta la struttura, partendo dall'analisi dei terreni, qui in sede e nei terreni acquisiti e/o affittati nelle vicinanze".

Mi permetta l'interruzione: dove si estende Vigne Olcrù?

"Nel territorio di Santa Maria della Versa, Borgo Priolo, Montecalvo Versiggia e Montescano, per un totale di 29 ettari...".

Prego, prosegua pure...

"Dicevamo... Con il professor Valenti, il suo staff ed alcuni studenti del corso di laurea abbiamo iniziato a predisporre il progetto e la struttura, complessa operazione intrisa anche di innovazione tecnologica".

Ad esempio?

"L'utilizzo del satellite per monitorare gli elementi naturali, ad esempio. In questo modo sia qui in sede, sia in facoltà a Milano, sia tramite tutti i dispositivi anche in mano agli studenti tutti abbiamo l'esatta misurazione in tempo reale di umidità dell'aria, condizioni climatiche generali, reazioni del corso di maturazione delle viti... E' una rete intranet che informa ed aggiorna tutti contemporaneamente, ovviamente poi anche su tutti i processi di lavorazione, fino al raggiungimento del prodotto finale".

Una specie di sofisticata centrale di controllo?

"Un'innovazione utilissima. Dall'altra parte, cioè in termini prettamente, classicamente direi, agricoli, osserviamo ed abbiamo particolare cura, per esempio, delle colonie di lombrichi...".

Mi scusi?

"Il lombrico scava sotto il terreno calpestabile dei vigneti, eseguendo tante gallerie a piani diversi assolutamente utilissime per il drenaggio dell'acqua, e contemporaneamente ne mantiene l'humus... Un'affascinante commistione tra tradizione e futuro!".

Gli studenti sono organizzati come stage?

"Noi abbiamo da subito posto in essere veri e propri contratti di collaborazione ufficiali con le due entità universitarie...".

Vero, mi scusi, quale altra università opera in Vigne Olcrù?

"Lo I.U.L.M. Di Milano. Con il Professor Vincenzo Russo, docente di psicologia dei consumi, abbiamo iniziato un interessantissimo percorso di marketing e neuro-marketing, che utilizza un'avanzata poltrona sensoriale, per finalizzare il lavoro di produzione vi-

tivinicola".

Chiarendo il percorso: Vigne Olcrù, unitamente all'università statale di Milano produce il vino fino all'imbottigliamento, e poi insieme allo I.U.L.M. ne studia ed applica le possibilità di mercato?

"Esatto. Con il professor Valenti, partendo proprio dal vitigno... Mi interrompo io, stavolta, proprio sul vitigno: ogni anno effettuiamo una selezione su un campione di 40 vitigni; uno solo tra questi andrà poi in produzione...E dicevo, quindi, nel mentre si realizza tutta la catena che porta alla creazione del prodotto, con il professor Russo cominciamo a strutturare la parte promozionale e commerciale".

Quante unità produce Vigne Olcrù annualmente?

"Nel 2017 arriveremo a 180.000 bottiglie di pinot nero massimizzato. Negli anni a venire aumenteremo certo la produzione, posso dirle che abbiamo spazio per raddoppiarla, ma non più di quello, per non ricadere poi nella mera produzione industriale, che non ci interessa e sarebbe impossibile da realizzare con questa metodologia e finalità qualitative".

Al di là della produttività: in un momento così incerto, nella nostra zona, proprio in materia, lei ha qualche, chiamiamolo, consiglio da esternare?

"Consiglio è un termine che non voglio usare... Di certo, l'unione fa la forza, ovunque, in ogni sistema produttivo: le posso dire, come bel messaggio al territorio, il progetto che abbiamo appena iniziato! Con un altro stimato e conosciuto produttore, e persona cara, Claudio Bisi, stiamo iniziando una selezione dei vitigni storici ed autoctoni dell'Oltrepo, unitamente alla Statale, per una produzione d'alta qualità, con Gambero Rosso coinvolto, insieme a 30 studenti dello I.U.L.M. che ne studiano il lancio sul mercato, che probabilmente presenteremo alla Food Week di Maggio 2017 a Milano!".

Un'ultima domanda: la bellissima struttura è tutta interrata nella collina, tranne gli uffici e questo splendido show-room. E tranne una casetta all'ingresso della proprietà! Che utilizzo ha quella prima costruzione, separata dal resto?

(Sorride)... "E' la casetta del passito! Ora, accompagnandola all'auto, ci fermeremo ad assaggiare qualche acino che sta riposando: le assicuro che ne rimarrà estasiato! Tutti i giorni, per parecchie settimane, giriamo i grappoli sui loro stand, uno ad uno, in attesa che siano pronti per fornirci il nostro passito!".

E' praticamente una nursery?

"Quasi... dove ricaveremo una deliziosa ... creatura!".