



racconto di MARIO BUSO

Giusi Scaccuto Cabella

TENUTE SAN PIETRO, TASSAROLO, PIEMONTE

Oggi il tema della diversità femminile nel settore della vitivinicoltura fonda il suo interesse motivato su vari aspetti del settore, che vanno dalla interpretazione della conduzione del vigneto, della leadership aziendale, fino alla comunicazione e alla vendita.

In breve tutte queste componenti sono rinchiusi in un personaggio che da pochi anni ha preso in mano le redini di un'azienda che nel territorio del Gavi splendeva come stella di prima grandezza: la Tenuta San Pietro in Tassarolo. Acquisita dall'imprenditore milanese, Corrado Alota, con l'obiettivo di farne il buen refugio entro cui trascorrere il tempo del distacco dagli impegni e dalle tensioni professionali, ma anche per

rinsaldare i momenti della serenità familiare, ben presto si proietta verso soluzioni più ambiziose, poiché la tentazione della vigna e della generosa vocazione della terra schiudono le prospettive ad altri orizzonti.

Se ne fa interprete, ma anche musa ispiratrice, Giusi Scaccuto Cabella a cui sette anni or sono viene affidato il compito iniziale di riordinare i vigneti e dare vita ad un primo programma di vendemmia e di vinificazione.

Da 25 anni operativa nel settore, Giusi fa suoi gli obiettivi di Corrado, da cui riceve ampio mandato e completa fiducia. *L'obiettivo iniziale è stato quello di rivalorizzare il nostro territorio. Un lungo lavoro di contatti nel corso di questi sette anni con i piccoli proprietari locali, ci ha portato all'acquisizione di tanti piccoli e frammentati terreni incolti, sparsi attorno all'azienda, riuscendo ad accorparli in un*

unico appezzamento, portando i 27 ettari iniziali ai 60 attuali, di cui la metà è destinata a vigneti coltivati principalmente a Cortese di Gavi Docg.

Ma c'è di più, Giusi scopre viti a piede franco, già facenti parte della precedente proprietà. Viti prefilosseriche, come nel vigneto Gorrina, segno che qui la natura aveva lottato e salvaguardato un patrimonio che in quasi tutta l'Italia era andato perduto. Inizia così un'importante opera di recupero e tutela di un patrimonio storico.

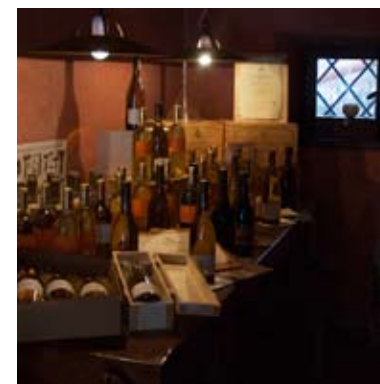
... è un punto di partenza determinante su cui ho voluto costruire un progetto anche di tutela dell'ambiente.

La conversione del vigneto al biologico-biodinamico è un passo decisivo.



prodotti aggiunti, lieviti selezionati e solforosa, per modificarne le proprietà. Un vino di terroir non può che nascere da questi presupposti.

Prende vita da queste premesse anche l'idea di rivalutare l'antico e raro vitigno del "Nibiö", su cui l'azienda punta per far capire come le terre "bianche" del Gavi, fin dall'Ottocento, fossero generose nel regalare a questo rosso l'intensità cromatica del rubino, l'avvolgenza al palato degli aristocratici nobili piemontesi, supportata da un impatto olfattivo che racchiude le fragranze dei piccoli frutti del bosco. Giusi inizia di pari passo l'attività di comunicazione e di marketing, conscia che la natura agricola del prodotto rende il vino indissolubilmente legato al territorio.



La qualità di un vino oggi è parola che può designare scenari diversi, non solo ha valenza di bontà organolettica, ma significa anche capacità del prodotto di identificarsi con il suo territorio d'origine e con la sostenibile salute del consumatore. La filosofia che permea l'idea della conduzione biodinamica mi appartiene caratterialmente e concorda con i programmi aziendali, questo metodo mira ad attivare la vita nella terra, stimolando un processo naturale, che permette alle piante di fortificarsi ed autodifendersi, escludendo totalmente l'uso di sostanze chimiche e nocive.

L'aspetto caratteristico del vino biodinamico è dato dall'amore che chi lo produce ha per la natura e non interviene con

L'interpretazione del vino come prodotto sensoriale e culturale si esalta con le arti, così la Tenuta San Pietro nel mese di giugno diventa luogo per la consegna dei premi ai grandi artisti scelti in occasione dell'evento internazionale "Musica e Cinema A.F. Lavagino". Ma se questo è un momento specifico dell'aggregazione e della formazione della filiera che lega l'azienda al territorio, Giusi, con la complice lungimiranza di patron Corrado, sa che la vigna deve trasformarsi in luogo di comunicazione e di relazione permanenti. L'azienda diventerà una piattaforma esperienziale, capace di attrarre fasce diverse di clienti, di cui occorre gratificare il piacere non solo all'acquisto, ma di benessere generale.

Oggi c'è la necessità di creare atmosfere, occorre alimentare il desiderio di scoperta, generare attraverso il vino il concetto di valori solidi, in cui si possano miscelare unicità, funzionalità ed emozionalità. Il futuro - dice Giusi, srotolando soddisfatta il grande e impegnativo progetto architettonico - è quello della costruzione della nuova struttura, dove la sintesi vino, cantina, ospitalità e benessere diventano anche uno strumento che concorre alla progettazione di una consumer immersion a tutto campo, che rappresenta un elemento molto importante per l'intrattenimento, l'esperienzialità e la capacità di differenziazione nel momento della gestione dell'accoglienza, della proposta enologica e della promozione del territorio.

