

L'INTERVISTA LA STORICA SOCIETA' CELEBRA 40 ANNI DI SUCCESSI: OGGI TAPPA A FIRENZE. IL MANAGER VIGLIERCO TRACCIA IL FUTURO

Banfi, pionieri del vino: «Qualità e innovazione»

Paolo Pellegrini

■ MONTALCINO (Siena)

PIONIERISMO, innovazione, ricerca, sostenibilità. Tutto in un calice di vino. Anzi, in 12 milioni di bottiglie con 47 etichette da uve coltivate in quasi 900 ettari di vigne di cui una cinquantina in Piemonte e il resto in Toscana, tra Montalcino e il Chianti Classico, il Chianti e infine Bolgheri. Con un giro d'affari di circa 60 milioni di euro. Numeri che fanno di Banfi uno dei big del Vigneto Toscana. Una storia che nasce 40 anni fa (e oggi vive un momento di festa anche a Firenze, alla Loggia del Piazzale Michelangiolo) da «un matrimonio d'amore», come lo definisce l'ad Enrico Viglierchio. Protagonisti il territorio di Montalcino, un castello splendido come Poggio alle Mura (con tanto di fantasma), e due fratelli, John e Harry Mariani. Italoamericani, come tanti con il sogno di fare grandi vini in Italia.

In Toscana.

Una storia di successo, Viglierchio. «Economico e tecnico ma non solo. Hanno contribuito a valorizzare il territorio con spirito creativo, culturale, turistico, divulgativo: un investimento che punta sul marchio ma guarda al territorio. Sono stati tra i primi a credere nell'enoturismo, che oggi è tanto di moda, ma allora no».

Pionieri in questo senso, dunque?

«A 360 gradi, dalle tecniche di cantine alla ricerca sul Sangiovese e sul suolo, all'analisi delle zonazioni, con lo spirito di chi vuol fare ricerca su tutti gli aspetti. E quindi anche sul turismo».

E le innovazioni più importanti?

«Sempre legate alla ricerca. Primi a fare selezioni clonali sul Sangiovese. In vigna, un allevamento di vite ad alberello che dà qualità importanti e risparmio idrico. E poi l'irrigazione di precisione, per dare acqua solo alle piante a cui serve. In cantina, tra i primi a usare acciaio, più pulito e più gestibile».

Tra i fiori all'occhiello c'è la sostenibilità. In che termini?

«E' qualcosa che tiene tutto insieme. Abbraccia l'ambiente e la tu-

tela delle risorse naturali, il recupero del materiale da imballaggio, la gestione dei rifiuti, ma anche la gestione del personale. Infine, la sostenibilità economica, per reinvestire gli utili generando un volano virtuoso interno». - **E c'è una «alta scuola» per il Sangiovese.**

«Da due anni è partita questa idea di realizzare a Montalcino un percorso dedicato al Sangiovese in tutti i suoi aspetti. Attilio Scienza e Alberto Mattiacci coordinano i corsi estivi e invernali per 20 studenti, neolaureati o persone già inserite, scelti da un comitato».

Le malelingue dicono che i colossi non fanno qualità. Cosa risponde?

«Chi dice questo non conosce la realtà. Dipende da come gestisci la dimensione, Ferrari e Volkswagen fanno entrambe qualità. Banfi rappresenta un areale diversificato gestito nel concetto di azienda lungo un filo comune manageriale».

E da grandi che volete fare?
«Continuare. E fare sempre meglio».

47 etichette pregiate

Banfi: 12 milioni di bottiglie con 47 etichette da uve coltivate in quasi 900 ettari di vigne. Un giro d'affari di circa 60 milioni di euro.



MANAGER Enrico Viglierchio, amministratore delegato di Banfi: «Anche i colossi fanno qualità»



Peso:38%