

Cosimo Bisiach racconta IL PASSAGGIO GENERAZIONALE che lo ha portato a vivere TRA PIAZZA AFFARI E L'UMBRIA

Il top banker, ex a.d. di Julius Baer Sim e oggi senior private banker in Bsi, divide il suo tempo tra la gestione di un'azienda vitivinicola bio e la finanza.

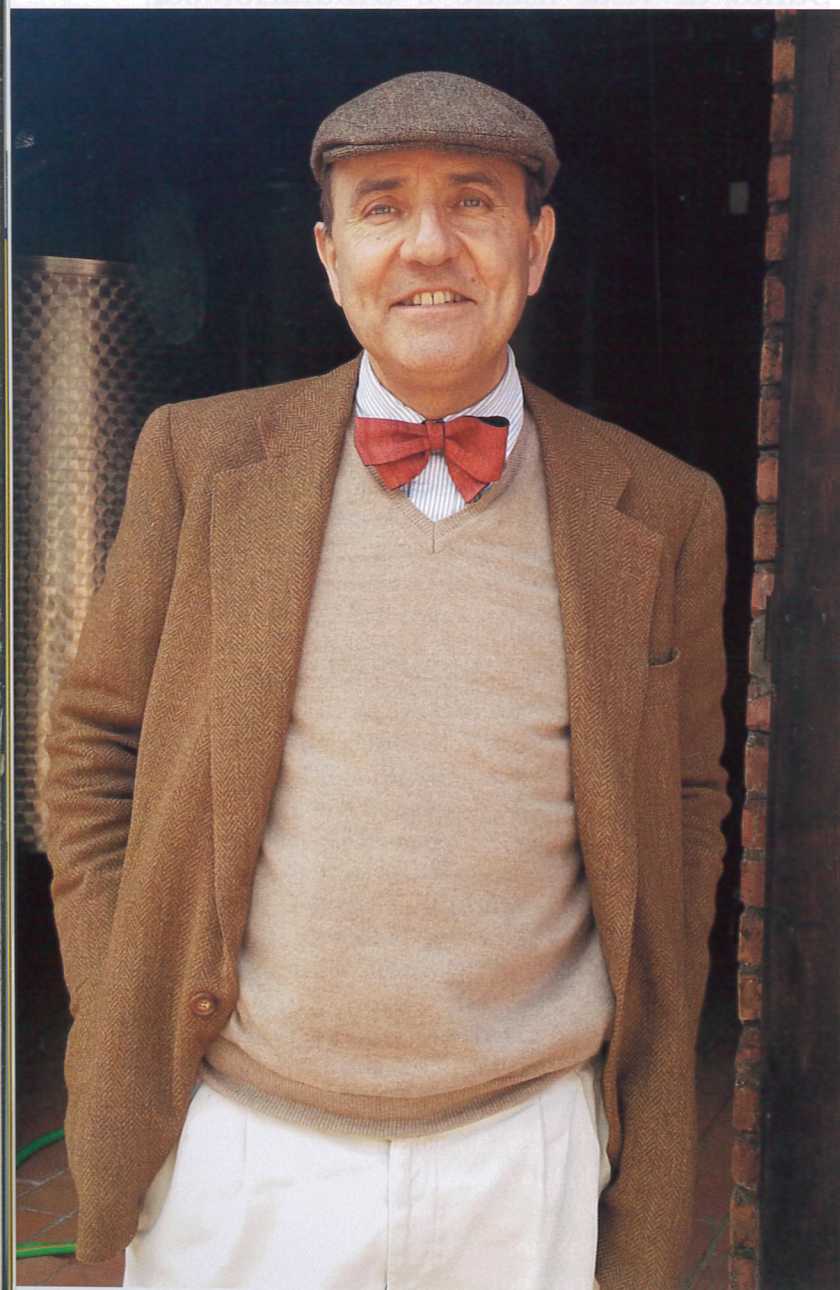
■ di Cinzia Meoni

Finanza ed enologia possono andare d'accordo. Lo dimostra l'esperienza di Cosimo Bisiach, tra i più noti banker italiani che è riuscito a far coincidere ruoli

di primo piano nella finanza internazionale con la gestione dell'azienda di famiglia, il Podere Marella, in Umbria, tra le prime vitivinicole biologiche in Italia con sei etichette certificate, a cui è subentrato nel corso ultimi anni senza mai comunque mollare la presa su Piazza Affari. «Non ho mai inteso l'azienda di mia madre come un giocattolo di un cittadino. L'impresa ha richiesto e richiede tutt'oggi un impegno costante, ma quando si vuole il tempo si trova» sostiene il manager con Patrimonia & Consulenza.

E una cosa è certa: il podere, frutto di una passione di famiglia che si perde nel corso delle generazioni, resterà in mano ai Bisiach, sia che la prossima generazione, la terza, decida di subentrare alla seconda nella gestione diretta dell'azienda, sia che decida, «in tutta serenità», di fare un passo indietro a livello gestionale, «in quest'ultimo caso si potrebbe pensare ad un affitto del ramo di azienda agli attuali collaboratori (oggi Podere Marella impiega dieci dipendenti oltre agli stagionali ndr)» sostiene il manager. Comunque sia, sarà un'impresa impegnativa.

Oggi infatti Podere Marella conta più di 150 ettari di vigna, con prevalenza di vitigni Sangiovese e Grechetto, tipici della zona Umbra, e in maniera residuale Gamay e Cigliegiolo, Cabernet e Vermentino. «Abbiamo anche il vitigno Trebbiano Spoletino, di cui sono molto orgoglioso perché rappresenta molto bene il valore del territorio ed è un vitigno raro con ottime potenzialità» commenta il manager.





L'azienda agricola è stata fondata nel 1974 da Fiammetta Inga, madre del manager, che ha deciso a metà degli Anni '70 di concentrarsi nel settore delle coltivazioni biologiche.

Bisiach, dal 2013 senior private banker in Bsi, è stato amministratore delegato nell'ordine di Julius Baer Sim, Alha Sim ed Etra Sim, oltre ad aver assunto il ruolo di consigliere di amministrazione (con delega per la gestione dei fondi comuni di investimento) di Ing. Insomma una vita non proprio noiosa e, almeno in apparenza, lontana mille miglia, e non solo geografiche, dall'attività vinicola della famiglia a Ferreto, Perugia, nel cuore verde dell'Umbria. L'azienda agricola è stata fondata nel 1974 da Fiammetta Inga, madre del manager, che, avendo alle spalle una tradizione familiare importante nel settore vitivinicolo, ha deciso a metà degli Anni '70 di concentrarsi in un settore all'epoca ancora poco conosciuto, quello delle coltivazioni biologiche. «In pochi anni il Podere Marella è diventata un punto di riferimento tra i produttori vinicoli del comprensorio del Trasimeno, contribuendo a migliorare la qualità e l'immagine dei vini della zona.

E ben presto la produzione è passata dalle poche migliaia di bottiglie all'anno a circa 15.000 bottiglie» racconta il manager che oggi, dopo aver raggiunto, quota 40mila bottiglie si propone come obiettivo quello di arrivare alle 50mila

bottiglie, mantenendo sempre la qualità ai massimi livelli. Il salto dimensionale e di qualità è stato poi alla fine degli Anni '90, con l'ingresso in azienda Jean Natoli. L'enologo francese ha infatti contribuito a rinnovare la gamma dei prodotti del Podere Marella puntando, con forza, sui vini IGT che consentono «maggiore libertà di espressione e creazione rispetto ai requisiti fissi disciplinari delle denominazioni DOC».

Quanto al prossimo futuro, il manager lo vede ben delineato. Per il Podere «l'intenzione è quella di

proseguire su un percorso di ricerca ed eccellenza, puntando sempre di più sui vitigni autoctoni e migliorando il valore del biologico». A livello personale invece, accenna scherzando il banker «il mio sogno è tornato sul trattore».

Quando e come è entrato nell'azienda fondata da sua madre?

Durante la fase iniziale della mia carriera in finanza non ho avuto molto tempo per dedicarmi all'azienda agricola in quanto i ritmi della finanza e dell'agricoltura sono praticamente incompatibili.

IL PALMARES DI PODERE MARELLA

- 2015 ● BIO agri Cert
- 2015 ● Bandiera Verde Agricoltura
- 2010 ● Mundus Vini Bio Fach / 2008 Godot Grechetto Umbria IGT
- 2010 ● Mundus Vini Bio Fach / 2004 Godot Sangiovese Umbria IGT
- 2009 ● Les Inclassables d'autrement vin / 2008 Cuvee Godot Umbria IGT
- 2008 ● Bio Divino Gran Menzione / 2004 Godot Sangiovese Umbria IGT
- 2008 ● Mundus Vini Bio Fach / 2006 Godot Grechetto Umbria IGT
- 2008 ● Mundus Vini Bio Fach / 2004 Godot Sangiovese Umbria IGT
- 2006 ● Mundus Vini Bio Fach / 2003 Godot Sangiovese Umbria IGT

Negli Anni '90, mentre a Milano fondavo una società di gestione del risparmio, ho iniziato a interessarmi sempre all'azienda, trascorrendo al Podere periodi più o meno lunghi.

Ma è nel 2000 che è avvenuto passaggio generazionale e sono subentrato a mia madre.

Mia madre infatti, proprio in quegli anni ha deciso di ritirarsi passandomi ufficialmente il testimone. La mia volontà in quel momento è stata quella di preservare la qualità della produzione vinicola e, se possibile, migliorarla.

I nuovi investimenti nei vigneti e nella cantina hanno consentito di proseguire un percorso caratterizzato da una grande qualità dei prodotti e dal rispetto del territorio.

In questi anni non solo è cresciuta la superficie coltivabile, ma anche la produzione di bottiglie, pur volendo restare una realtà di nicchia e in quanto tale non volendo compromettere la qualità per la quantità.

Come ha affrontato il passaggio di testimone?

Il passaggio di testimone nel 2000 è avvenuto molto serenamente in accordo con mia madre, allora settantenne. Questa è la stessa serenità che vorrei trasmettere alle mie figlie trentenni che già oggi, per loro interesse, danno un aiuto e contribuito. Mi farebbe molto piacere, naturalmente, che loro continuassero il percorso di famiglia, ma ritengo essenziale che il passaggio generazionale avvenga senza pressioni e con l'idea e la passione condivisa per questo mestiere.

Quali sono le maggiori problematiche del passaggio generazionale che vi siete finora trovati ad affrontare e come sono state risolte?

Non ci sono state fino ad ora problematiche legate al passaggio generazionale, che è avvenuto in maniera molto serena e discreta. Fin da subito comunque ho avuto tutto il sostegno e l'impegno con-

creto della mia famiglia, a iniziare di mia moglie.

Come ha imparato a gestire questo mondo così lontano, almeno in apparenza, da Piazza Affari?

Facendo, ho imparato facendo. Mi è sempre stato chiaro, infatti, di voler portare avanti il percorso di qualità già intrapreso da mia madre, ponendo la ricerca e l'eccellenza quali priorità del mio lavoro. Proprio in questa continua voglia di miglioramento ho talvolta trascurato l'aspetto distributivo e commerciale, concentrandomi invece di più sul lato prodotto.

Quali sono le prossime sfide dell'azienda?

Nel futuro molto prossimo vedo un nuovo vino che sarà pronto circa tra tre anni: il Fiammetta Bianco. Di sicuro poi continueremo a lavorare sulla ricerca dell'eccellenza per migliorare e, se dovessi pensare a come sarà Podere Marella tra 10

UNA SELEZIONE DI ETICHETTE, DA SCOPRIRE E DEGUSTARE



Trasimeno DOC rosso

Uve: Sangiovese, Gamay
Maturazione: in acciaio
Affinamento: almeno 3 mesi in bottiglia
Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino intenso, tendente al granato. Il profumo è intenso e fruttato. Al palato risulta asciutto, armonico
Temperatura di servizio: 18-19° C



Caluna IGT Umbria

Uve: Canaiolo, Sangiovese
Maturazione: in acciaio
Affinamento: almeno 3 mesi in bottiglia
Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino. All'olfatto risulta delicato con sentori di frutti di bosco e di spezie. In bocca è rotondo e giustamente tannico
Temperatura di servizio: 17-18° C



Godot IGT Umbria

Uve: Sangiovese
Maturazione: in barrique
Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia
Caratteristiche organolettiche: vino elegante di grande personalità. Colore rosso profondo. Profumo intenso con aromi di tostato, caffè, cioccolato. Al palato risulta morbido e giustamente tannico, sostenuto nel finale
Temperatura di servizio: 18-19° C

anni, mi immagino una realtà creciuta che ha come cuore la qualità senza confronti. Più nello specifico, ora che abbiamo messo a segno realisticamente il miglioramento della qualità del vino, possiamo dedicarci alla sfida commerciale, concentrandoci su una distribuzione di nicchia ma a livello internazionale. Paesi come la Svizzera, la Germania, l'Inghilterra e il Nord Europa in generale hanno dimostrato di essere attenti ai prodotti di eccellenza di realtà medio-piccole e soprattutto recentemente abbiamo registrato una sensibilità sempre più accentuata sul tema del biologico. Non solo. Il casale del '700 vero cuore del Podere, è ormai anche residenza affittabile per soggiorni, negli ultimi anni ha accolto numerosi gruppi. Mi piacerebbe anche rendere più completa l'esperienza degli ospiti che scelgono di soggiornare al casale di Podere Marella anche organizzando workshop di cucina, settimane dedicate allo yoga e la possibilità di avere uno chef privato a cena che possa far scoprire gli ingredienti e i piatti tipici del territorio.



Nel segno dell'eccellenza, il prossimo vino sarà il Fiammetta bianco.

In questo percorso, avete già previsto il futuro passaggio generazionale? Come pensate di farlo?

Mi farebbe molto piacere che le mie figlie, oggi trentenni, continuassero un giorno il percorso intrapreso da mia madre e poi continuato da me, tuttavia l'importante è che il passaggio generazionale avvenga senza pressione e con la passione condivisa per questo mestiere.

L'impegno è rilevante e non va sottovalutato.

È quindi molto importante che il cambio di testimone avvenga con la consapevolezza di tutto ciò che esso comporta e con una dose abbondante di interesse e curiosità verso il mondo della viticoltura.

Se in tutta serenità le mie figlie decidessero di non subentrare nella gestione dell'azienda, si potrebbe ad esempio pensare ad un affitto del ramo di azienda agli attuali collaboratori.

Escludo la vendita, siamo infatti profondamente legati al territorio.



Godot IGT Umbria

Uve: Grechetto
 Fermentazione: in barrique
 Maturazione: in barrique
 Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia
 Caratteristiche organolettiche: di colore giallo intenso con riflessi dorati, esprime sentori floreali delicati seguiti da note di cedro e infine di coriandolo. Al palato la sua freschezza aromatica si fonde armoniosamente in un corpo solido dal sapore persistente
 Temperatura di servizio: 10-12° C



Marella IGT Umbria

Uve: Grechetto, Trebbiano
 Fermentazione: a temperatura con-trollata in acciaio. Imbottigliamento nella primavera che segue la vendemmia
 Affinamento: almeno 3 mesi in bottiglia
 Caratteristiche organolettiche: di colore giallo chiaro con riflessi dorati, ha profumo intenso, fruttato, tipico. Al palato risulta pieno, rotondo, gradevolmente acido
 Temperatura di servizio: 10-12° C.



Fiammetta IGT Umbria

Uve: Sangiovese
 Maturazione: in acciaio
 Affinamento: almeno 3 mesi in bottiglia
 Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino intenso tendenti al granato, esprime dapprima sentori di ciliegie sotto spirito e di lampone candito seguiti da aromi di cacao. Al palato si ritrova tutta la complessità degli aromi unita a piacevoli sentori di pepe.
 Temperatura di servizio: 18-19° C