



circle

Dynamic Luxury Magazine

NUMERO 35

LEONARDO 500 ANNI DOPO

LA MOBILITÀ INTEGRATA DI FLYMOVE DIANCHÈ

AMER. VISION SOSTENIBILE / GIORGETTI. PENSARE DESIGN

E DIO CREÒ BOUCHERON / PERINI NAVI. CAMBIO DI PELLE

LIFESTYLE



Poesia della terra

Alessandra Occhipinti





«VINO, POESIA DELLA TERRA», SCRIVEVA MARIO SOLDATI NEL SUO ROMANZO VINO AL VINO NEL 1976. IL VINO COME ESPRESSIONE DI IDENTITÀ DI UN TERRITORIO, IL GAVI.

IN QUESTE PAROLE È RACCHIUSA LA GRANDE PASSIONE DI FAMIGLIA, L'ORGOGGIO E LA SODDISFAZIONE DI CELEBRARE I CENTO ANNI DELL'AZIENDA LA SCOLCA, CHE GIÀ NELL'ANTICO TOPONIMO DEL NOME (SFURCA) AVEVA BEN CHIARO IL SUO OBIETTIVO: "GUARDARE LONTANO".

«Ieri come oggi le scelte lungimiranti ci hanno sempre accompagnato», afferma Chiara Soldati, quarta generazione della famiglia, nel costante equilibrio fra tradizione e innovazione». «Il ricordo più vivo che ho di Mario Soldati, cugino di mio papà, è il suo augurio di mantenere il cuore artigianale anche con il grande sviluppo industriale. Oggi che ci stiamo avvicinando al milione di bot-





tiglie, questa promessa è stata mantenuta. Nonostante la dimensione internazionale, l'attenzione e la cura dei vigneti nel rispetto dei tempi della natura restano intatti e il processo di vinificazione "sur lie", sui lieviti fino all'imbottigliamento, anche per dieci anni, come nel caso del Gavi D'Antan, ripaga con lo stupore che si sente nel bicchiere», sottolinea Chiara. «Attesa, pazienza fanno la differenza nel creare vini in grado di emozionare, armoniosi, con il giusto equilibrio tra la parte alcolica, acida e zuccherina. Il segreto sta nel rispetto della natura, senza utilizzare prodotti chimici. Rappresentiamo un volto non omologato alla globalizzazione del mondo».

L'azienda la Scolca, già con il suo fondatore Giovanni Battista Parodi nel 1919, bisnonno di Chiara, puntava a creare un grande "Chablis italiano", vino bianco secco rinomato per la sua purezza, per competere con i vini francesi. La scelta quasi visionaria di investire sulle uve Cortese per dar vita a un Gran Cru del Cortese nel territorio di Gavi, nell'Alessandrino, per tradizione vocato alla produzione di vini a bacca rossa, si è rivelata vincente. «PRODURRE VINO VA AL DI LÀ DELLA LAVORAZIONE TECNICA», SPIEGA CHIARA, «DESIDERIAMO DARE VALORE A QUESTO TERRITORIO». LA MIA FAMIGLIA DA CENTO ANNI INVESTE RISORSE NON SOLO AI FINI DI CREARE UN BUSINESS VELOCE E TEMPORALE, MA HA PRODOTTO REDDITO E BENESSERE. SIAMO L'AZIENDA PIÙ ANTICA DEL TERRITORIO, PIONIERI NELL'ESPORTAZIONE E IL FORTE LEGAME CON MARIO SOLDATI, DI CUI QUEST'ANNO DECORRONO I VENT'ANNI DALLA SCOMPARSA, È ESPRESSIONE DELLA NOSTRA FILOSOFIA AZIENDALE: CULTURA DEL TERRITORIO. «LA CULTURA È L'ISPIRAZIONE PER I NOSTRI ANIMI CREATIVI», afferma Chiara, «per questo motivo come location per celebrare i cento anni abbiamo scelto il Mudec, a Milano, che è il Museo delle culture.

I vini la Scolca trasmettono emozioni, comunicano sensazioni come un buon profumo. «Certi vini si ricordano più di altri», sottolinea. Non è un caso che il nostro Gavi sia il vino delle grandi occasioni, delle celebrazioni di personaggi illustri, capi di Stato, attori del jet set internazionale e grandi imprenditori, soprattutto l'etichetta Nera, fiore all'occhiello.

«Quest'anno tocca a noi festeggiare!». Con una preziosa limited edition del Gavi Etichetta Nera disegnata in esclusiva per celebrare i cento anni.

Il messaggio dell'azienda La Scolca a distanza di cento anni è di grande coerenza: aver scelto un vino autoctono, piantare il Cortese a Gavi ed essere riusciti a renderlo prima Doc e poi Docg con una grande cura dall'acino alla bottiglia. Un vino sartoriale, quasi cucito su misura come un abito delle grandi occasioni. «Questo il fil rouge che ci lega con i nostri partner, la cura



di ogni dettaglio, un elemento fondamentale dell'italian style che ci rende orgogliosi di essere italiani», precisa Chiara; «è il valore delle nostre radici, della cultura, di una tradizione non scritta, ma tramandata di generazione in generazione dall'immaginario bagaglio culturale trasmesso dal fondatore.

Ci fa onore, in questo momento di crisi di valori, rappresentare un'azienda che con cento anni di tradizione guarda al futuro con la stessa lungimiranza. L'OBIETTIVO È CONDIVIDERE CON I NOSTRI PARTNER ESPERIENZE DI FRUIBILITÀ DEL VINO, MOMENTI IN CUI SI POSSA ASSAGGIARE E GUSTARE IN TUTTI I SUOI PROFUMI.

SIAMO IL VINO DEGLI EMIRATES NELLE TRATTE INTERCONTINENTALI, NELLE ELEGANTI SUITE D'ALTA QUOTA, PARTNER DEL GRUPPO FERRETTI NELLA NAUTICA, DI GIORGETTI, AZIENDA DI LUSO DEL DESIGN, IN OCCASIONE DELLE CELEBRAZIONI DEI 120 ANNI E DA MARZO NELLA LOUNGE DELLA RINNOVATA CANTINA AVREMO UNA NUOVA partnership per festeggiare i quarant'anni con eventi lifestyle e presentazioni legate al vino e al design.

Le continue testimonianze di stima e affetto che riceviamo sono un grande stimolo per creare un prodotto sempre migliore, ricercato, di grande valore. In un mondo in cui viviamo di velocità e di continua innovazione, la sfida più importante per noi, oggi, è rimanere fedeli alla nostra tradizione e al cuore artigianale. Vedere i nostri vini citati in pellicole cinematografiche o nei romanzi ad enfatizzare il momento più intenso di una storia d'amore è la quadratura del cerchio: il vino come elemento di racconto resta nel cuore».

Presente in 46 paesi nel mondo, in tutta Europa, Stati Uniti e Russia con una distribuzione capillare anche in Asia e Australia, la Scolca è un'azienda in crescita costante. «Appena possiamo acquistiamo nuovi vigneti nel territorio», sottolinea Chiara Soldati. La quota del mercato estero copre il 70% della produzione, il 30 %, invece, è destinato all'Italia. I mercati ancora inesplorati sono l'Africa e il Sud America.

«Mio papà Giorgio è stato il grande artefice di questi risultati», conclude Chiara, «con grande dedizione, impegno e sacrificio. IL MONDO DEL VINO NON È SOLO APPARENZA. CERTI RISULTATI, COME NELLO SPORT, SENZA IMPEGNO COSTANTE E DISCIPLINA, NON SI RAGGIUNGONO. DIETRO I RIFLETTORI SI NASCONDE UN LAVORO CHE COINVOLGE OGNI MOMENTO DELLA VITA E LA STRAORDINARIA EMOZIONE CHE SI RINNOVA CENTELLINANDO UNA NUOVA ANNATA».

POETRY OF THE GROUND Alessandra Occhipinti

LIFESTYLE page 84



"Wine, poetry of the ground," wrote Mario Soldati in his novel *Vino al Vino*, in 1976. Wine expresses the identity of this territory, Gavi.

The great passion of the family, the proud and satisfaction in celebrating La Scolca's one hundred years anniversary are stated in these words, as in the ancient toponym of the name (Sfurca): "*Looking further.*"

"The most vivid memory I have of Mario Soldati – says Chiara Soldati, fourth generation of the family – is his wish of maintaining an artisanal heart, co-existing to an industrial development. Today we are nearly producing a million bottles, and this promise has been maintained."

When La Scolca was established, wanted to create a great *Chablis*, a dry, white Italian wine to compete with the French's. The strategy of betting on Cortese grapes to give birth to a Cortese Grand Cru, in the Gavi territory, traditionally devoted to red grapes production, revealed to be winning.

"Producing wine goes beyond technical processing," explains Chiara. "We wish to give value to this territory. My family has invested resources for one hundred years not only to create an easy business, but to produce rentability and wellness. We are the most ancient company in this territory, pioneers in export, and the strong bond with Mario Soldati – whose twentieth death anniversary

is recurring this year – expressed our company philosophy: culture of the territory. "Culture is the inspiration of our creative souls," affirms Chiara. "For this reason, we chose Mudec, the sculpture museum in Milan, to celebrate our first One Hundred Years anniversary.

On this occasion, a precious limited edition of the Gavi Etichetta Nera (Black label) was designed on purpose. Our partners and us are bonded by the same love for details, a particular aspect of the Italian style that makes Chiara Soldati particularly proud to be Italian.

"We supply wine to Emirates for intercontinental travels in the elegant suites, we are Gruppo Ferretti's partner in the yachting world, Giorgetti's, luxury design top company, who chose us to celebrate their 120 years, and starting from march we are going to have a new partnership with Unopiù, the garden furniture producer, celebrating their forty years with lifestyle events referring to design and wine.

La Scolca is present in 46 countries, in Europe, United States and Russia, Asia and Australia. The only market to be explored is Africa and South America.

These goals were reached thanks to the dedication, commitment and struggle of Chiara's father, Giorgio. The world of wine is not only appearance. These results can be got only with constant commitment and discipline. Beyond spotlights, there is work involving any moment of life and the extraordinary emotion that is renewed sipping a new year."

lascolca.net

A CONTRASTS HARMONY Alessandra Oristano

PLEASURE page 90



Elio Sironi is a man of contrasts. Acid, bitter, sweet and spicy taste find their harmony in his dishes. His exuberant personality emerges. "Lemon peel on tomato sauce is not an invention of mine, I deduced it from my travels abroad." His simple and contemporary cuisine is the soul of Ceresio7, Dsquared2 headquarter in Milan.

This is the first example of Cocktail Bar & Restaurant, oozing a refined and comfortable atmosphere of feeling home, from breakfast to aperitif, from dinner to after-dinner. An extraordinary Milan skyline surrounds refined retro looking furnishing of Dimore Studio design atelier, and elegant tables with a minimal table setting and fresh flowers, decorated aside by urban paintings, among which two precious lithographs by Jean-Michel Basquiat and donated to the restaurant from the Caten brothers'

private collection. The lounge, with a wide bar of marble and brass, goes outside onto two terraces with swimming pools.

Together with the two Canadian designers Dean and Dan Caten, Chef Elio Sironi and his partners Edoardo, Luca and Marco, gave life to this place, unique in Milan, with the idea of welcoming the host at any time of the day. "For the Catens, true luxury is comfort," explains Sironi. "They have a manic attention to details. Everything should be perfect. They took me here one day at sunset in October 2012," remembers Sironi, "and I suddenly felt that this place was extraordinary and new. I want to be part of it, I thought. In summer, when swimming pools are open, we serve up to 800 aperitifs."

Next destination for the new Ceresio7 will be Dubai. When Elio Sironi started his career at eighteen

years old, he had already clear ideas in mind. "I decided to work with the greatest names in restauration. On top, Gualtiero Marchesi, working for free sometimes. Talent cannot be taught, but must be educated and cultivated. Like passion. I had the passion to become a cooker, despite my family disapproved and did not consider this job a true profession. I felt it was a great opportunity to travel, to learn and to understand people's culture."

Sironi worked in Japan, in Tokyo. There he learned how to treat and present food. A sort of religious experience. Then, after 14 years spent in Costa Smeralda, Sironi came back to Milan in 2004, to manage Hotel Bulgari's restaurant. His greatest success: spaghetti with tomato sauce. A dish which is always the same, but always different, because of the seasons, for instance. Besides, he applies a sustainable method of cooking pasta. A passive method experimented by Agnesi, in 1941, that foresees to boil it without fire. At that time, during the war, the reason was to save gaz. When pasta boils in water for ten minutes, it loses all its nutritive principles. With passive cooking, it tastes wheat and water remains transparent. With Marchesi, Elio Sironi learned that dishes were like paintings. He drew them in order to remember them at night.

Ceresio boasts an international clientele. In Milan, hotels don't see Ceresio as a competitor, but suggest to go there and visit the place. They usually serve three generations, from twenty to sixty years old. Sironi adores to invent. Dishes like *pasta ceci* with lime.

ceresio7.com