

# INTERVISTA DOPPIA A CHIARA E GIORGIO SOLDATI

**Dialogo tra Giorgio e Chiara, terza e quarta generazione della famiglia Soldati, in occasione dei 50 anni dello spumante La Scolca**

La Scolca: un racconto di famiglia, territorio e lungimiranza lungo oltre un secolo. Era il 1919 quando il nonno di Giorgio Soldati originario di Genova, acquistò i primi terreni a Gavi, vestendo di fatto i panni di uno dei pionieri dell'enologia di questo magnifico angolo di Piemonte, in provincia di Alessandria. Risale invece al 1923 la prima vendemmia firmata La Scolca: così nacque quella che oggi è la realtà ambasciatrice del Gavi e del Cortese nel mondo. Una storia di successo ripercorsa da Giorgio e Chiara, terza e quarta generazione della famiglia Soldati, per un'intervista a due voci in occasione del 50esimo compleanno delle bollicine La Scolca.



*D: La Scolca ha raggiunto i 105 anni. Qual è l'inizio di questa grande avventura e come mai, dopo oltre un secolo, siamo qui a parlare con la terza e la quarta generazione dell'azienda?*

Giorgio: Quella della nostra azienda è una storia di coraggio, intuizione e ricerca. Siamo una famiglia che in origine non lavorava nel mondo vino ma che, per amore del proprio territorio, ha deciso fin da subito di investire in questo settore. Una scelta che oggi potrebbe essere dettata più da una moda, non si contano più gli imprenditori di altri settori che decidono di dedicare parte del loro tempo al vino, ma che all'epoca rappresentava più un rischio che una concreta opportunità di guadagno. Oltretutto, abbiamo intrapreso questo percorso scegliendo come bandiera un vitigno autoctono e fino ad allora ignorato. Il Cortese è infatti una vera e propria isola in Piemonte, il principe bianco tra i re rossi, in cui crediamo da sempre e che negli anni ha permesso a La Scolca di diventare sinonimo del nostro vitigno e del nostro territorio. Ma che all'epoca rappresentava un vero e proprio salto nel buio.

Chiara: Ho raccolto questa importante eredità sicuramente con un grande senso di responsabilità in un momento storico, quello degli anni '90, dove il mondo del vino si trovava al centro di importanti mutamenti sia a livello di apertura internazionale sia a livello di saturazione del mercato. Più che un'eredità materiale, il patrimonio più grande trasmesso da mio padre è quello valoriale: determinazione, consapevolezza, qualità come elemento imprescindibile e, soprattutto, capacità di innovare, che appartiene al dna della mia famiglia. Un approccio visionario che si rispecchia tanto nella scelta di un vitigno autoctono quanto nel riconoscimento del potenziale d'invecchiamento del Cortese e che ha permesso alla nostra azienda di rimanere fedele a se stessa e, al tempo stesso, di innovarsi costantemente senza perdere l'autenticità. Autoctonia e invecchiamento dei bianchi: a ripensarci oggi non possiamo certo dire che ci sia mancato un qual certo spirito d'avventura.

*D: Parlando di Gavi, qual è stato, agli albori, l'impulso che vi ha portato a credere nel Cortese e in questa denominazione? E com'è stata l'accoglienza della denominazione da parte della comunità locale?*

G: La denominazione è arrivata nel 1974. Avevo trent'anni e respiravo il desiderio di essere rappresentati. All'inizio eravamo in pochissimi ma tutti animati da grande entusiasmo. Che ci ha accompagnato anche nel '98, con l'arrivo della DOCG, cartina tornasole di un territorio, il Gavi, che cresceva nei numeri e nella qualità di produzione. Secondo me, il segreto della denominazione risiede nella riconoscibilità del nostro vitigno, nel territorio di produzione circoscritto e, nel nostro caso, nella conservazione dei precursori aromatici tipici del Cortese grazie alla ricerca di tecniche di pigiatura e di trattamento del mosto da me brevettate. Era il 1995, l'anno dell'avvento di Microsoft Windows, quando finalmente riuscii a fare in modo che tutta la vinificazione avvenisse in via domotica, per far sì che la qualità di partenza delle uve venisse trasferita al meglio e al massimo al prodotto finito.

*D: Chiara, il tuo rapporto con la denominazione?*

C: Io sono nata insieme alla DOC, ero e sono quindi destinata a rimanere fedele al Cortese e al Gavi come del resto è sempre stata la mia famiglia. Il mio primo approccio con la denominazione è legato indissolubilmente a mio padre e alla sua attività costante nel tutelare la denominazione. Va sempre sottolineato che ai tempi c'era un'asperata corsa ai vitigni internazionali e quindi la nostra poteva sembrare una strategia non tra le più sagge. E invece, qualche decade dopo, possiamo tranquillamente affermare che il Cortese è un uvaggio che ha saputo superare le mode e i momenti difficili. E questo proprio per le sue caratteristiche organolettiche, per la sua specificità territoriale e, nel caso della nostra produzione nello specifico, per quella capacità di mantenimento dei sentori classici come il finale piacevolmente ammandorlato e le note saline / salmastre che dimostrano quanto, ancora oggi, questa denominazione abbia ancora molto da esprimere in quanto espressione contemporanea di uno stile che i winelover ricercano nei vini attuali.

*D: Anche sulla spumantizzazione siete stati tra i primi a capire che si poteva spumantizzare ciò che ancora non era stato spumantizzato. Com'è nata l'intuizione dello spumante in casa La Scolca?*

G: Mi sono sempre dedicato con impegno e soprattutto con grande piacere allo studio delle tecniche di spumantizzazione. Un'attenzione che parte già in vigna, con le tecniche di coltivazione trasmesse dal mio storico maestro della celebre azienda Martini Rossi che forse prima ancora rispetto a noi intuì il nostro grande potenziale. Fu uno stimolo che negli anni ci ha permesso di raggiungere uno standard di vendemmia costante, nel rispetto delle annate, sia dal punto di vista della perfetta maturazione delle uve, spesso in anticipo rispetto ai tempi di raccolta, sia per quanto riguarda la quantità. L'affinamento dei nostri vini è nato per ottenere i vini base per gli spumanti.



In questa occasione mi accorsi che, con il passar del tempo, il vino non solo rimaneva più che piacevole, ma diventava ancora più sorprendente dal punto di vista sensoriale, con lo sviluppo appunto degli aromi secondari. Una preziosa intuizione che nel 1975 ci portò a realizzare il nostro primo spumante e che oggi continuiamo a portare avanti ottenendo dei risultati straordinari anche dopo 10/12 anni.

C: Dico sempre che lo spumante è un po' mio fratello. Non potrò mai dimenticare la gioia di mio padre nell'assaggiare il vino direttamente dalle champagnotte non ancora etichettate, per poi descriverne gli aromi e commentare ogni taglio, ogni sfumatura. Portare avanti questa linea è per me un dovere morale nei confronti di mio papà che non smetterò mai di ammirare per aver dato il via a questa operazione estremamente importante e rischiosa. In particolare, il percorso di creazione del nostro vino più longevo, il D'antan, è stato studiato insieme con cura, tanto nel contenuto quanto in ogni dettaglio dell'etichetta disegnata a mano. Questo perché, i nostri vini sono un'opera autoriale che nasce da un'ispirazione come nasce una poesia o una melodia, e conserva una forte personalità in un mondo che tende all'omologazione, valorizzando la materia prima senza ricorrere all'utilizzo di make-up superflui. Ed è questo l'obiettivo che La Scolca persegue da sempre e continuerà a portare avanti: regalare non solo un calice tecnicamente perfetto ma un'emozione.

D: *Nel vostro album fotografico potete collezionare numerosi momenti speciali, ultimo in ordine cronologico i vostri vini ospiti d'onore alla tavola Re Carlo. A questo proposito, che emozione è stata vivere questa serata?*

G: Avevamo già avuto l'opportunità di far assaggiare alla famiglia reale le nostre etichette, come successe in occasione della regina Elisabetta ospite a Genova, ma entrare ora nella loro dimora è un'emozione indescrivibile, veramente da commozione.

C: La cena con Re Carlo e i suoi grandissimi ospiti è stato un momento che mi ha riportato indietro nel tempo a quando ero bambina e mio padre mi educava a stare composta a tavola perché un giorno "sarei andata a mangiare con la regina d'Inghilterra". E' stato ovviamente un grande onore, che ho vissuto con grande orgoglio nel rappresentare tanto la mia famiglia, quanto il mio territorio e la mia nazione di fronte a un parterre di ospiti così selezionato e di altissimo livello. Ho considerato questa occasione un premio per la mia attività di ambasciatrice del Gavi nel mondo, come testimoniano i miei oltre 60 voli all'anno in tutti i continenti.

D: *Parlando di futuro, come vedete quello del vino italiano? E quali sono, secondo voi, gli elementi su cui puntare?*

G: Oggi il mondo ha una velocità diversa, mode rapidissime e nel comparto del vino, come in tanti altri settori, tanto è già stato fatto rispetto ai miei tempi dove era tutto da costruire. Quando penso al futuro penso a mio nipote Ferdinando, a cui consiglio di guardare sempre oltre, di viaggiare e vivere esperienze internazionali, per affrontare il futuro al meglio, con le spalle più robuste.

C: Stare al passo con i tempi comporta cambiamenti che non fanno paura a chi ha delle basi solide e una visione altrettanto decisa. Il futuro impone rigore sia nella produzione che nella gestione e, più in generale, nell'investire bene le risorse per fronteggiare le molteplici sfide: dai cambiamenti climatici, alla demonizzazione del segmento del vino, alla disaffezione delle nuove generazioni, soprattutto in area europea. Bisogna ascoltare e assecondare i cambiamenti puntando sull'autenticità e sulle nostre radici come segno distintivo, continuando ad educare il consumatore nel consumo e al consumo, per divulgare la storia di un vino e come degustarlo al meglio.



*D: Qual è stato l'insegnamento più importante di tuo padre e qual è invece quello che tu vuoi trasmettere a tuo figlio Ferdinando?*

C: L'insegnamento più importante è di certo l'essere intransigenti con se stessi. "Bene, ma" questo quello che mio padre mi ripeteva sempre al rientro dai miei viaggi di lavoro e l'importanza di questo "ma" risiede nella differenza tra fare qualcosa bene o in modo eccezionale. Non accontentarsi del risultato: è questo quello che auguro a Ferdinando per trasmettergli l'attitudine ad essere sempre curiosi, proiettati al futuro, non fermandosi mai e migliorandosi sempre.

*D: Qual è la soddisfazione più grande che Chiara le ha dato?*

G: Certo il giorno in cui è stata nominata Cavaliere del Lavoro dal Presidente Mattarella, rimane un momento che non potrò mai dimenticare. E' vero che Chiara sottolinea sempre che quello è un riconoscimento che va a tutta la nostra famiglia, alla nostra storia e al nostro impegno. Ma ritengo che sia soprattutto un premio alla sua tenacia, al suo andare fino in fondo e spingersi sempre oltre, che si nota nella sua costante attività di divulgazione con la quale è riuscita a portare il nome La Scolca in ogni angolo del mondo, nonché il suo impegno nell'educazione al consumo e alla corretta cultura del vino.

