

di Alessandra Piubello



Sagna: un pezzo da novanta

Ritratto della dinastia che ha fatto conoscere all'Italia il meglio della Champagne

Novant'anni e non sentirli. D'altronde Sagna, società specializzata nell'importazione e distribuzione dei vini fin dal 1928, è sempre sul pezzo, con lungimiranza e freschezza. La quarta generazione, impersonificata da Leonardo Sagna, è già al lavoro da cinque anni. Massimo Sagna, attuale presidente della società, è un uomo che ha saputo valorizzare e supportare il passato, individuare le strategie adatte per il presente e gettare un ponte sul futuro. Con grande classe, umiltà e signorilità. Non a caso il sangue che gli

scorre nelle vene è anche quello del nonno, il Barone Amerigo Sagna, uomo antifascista, coraggioso (rischiò la vita più volte per i suoi ideali, guadagnandosi poi numerose onorificenze) e coerente. Fu lui a fondare l'azienda, che sempre è rimasta familiare, e ad assumere il mandato di distribuzione per tutta Italia, nel 1935, dello Champagne Mumm Cordon Rouge. Seguirono anni difficili, con le "inique sanzioni" che fecero scattare il divieto di importazioni; poi con gli "scambi in compensazione"; poi il regime delle licenze. All'epoca si occupavano di un'azienda di Champagne, una di Porto, una di Whisky e una

di Cognac. “Zio Ernesto - racconta Massimo Sagna, durante la festa per i novanta anni dell’azienda a Revigliasco, sulle colline che circondano Torino, nella sede aziendale immersa nel verde e nella quiete - arriva in Sagna alla fine degli anni Cinquanta. Aveva una visione lucida del mercato, era un precursore con l’abilità di intuire le tendenze e pensò ad importare vini. Scelse l’uomo giusto al suo fianco, Giusto Lusso, che collabora con noi da cinquanta anni come direttore. Una persona fidata, un amico che fa parte della famiglia, che ha sempre messo la società davanti ai propri interessi”. Massimo invece, dopo un anno in Francia alla maison Perrier-Jouët come operaio e da Mumm negli uffici, arriva in azienda alla fine degli anni Settanta. La missione aziendale era ed è chiara: realtà assolutamente indipendente, che intende rimanere tale per fornire le massime garanzie di qualità, serietà e continuità. Per riuscirci, in un mondo sempre più dominato dai colossi multinazionali, contro i quali è impossibile competere, seleziona e commercializza esclusivamente vini e distillati del massimo prestigio prodotti da aziende a sua immagine e somiglianza, familiari e indipendenti, capaci di continuare a garanti-

re nel tempo il valore virtuoso dei loro articoli.

Che la casata dei Sagna fosse fatta di uomini tutti di un pezzo, si vede nel 1987, quando decidono di smettere di distribuire il più importante e venduto dei loro prodotti, lo Champagne Mumm, perché non erano più in sintonia con la Maison di Reims, ch’era stata assorbita da una multinazionale. Scelgono quindi un’altra realtà, la Maison Champagne Louis Roederer, che distribuiscono da oltre trent’anni con grande soddisfazione (ad oggi rappresenta il 63% del fatturato, poi segue Baron de Ladoucette). In tutti questi anni Sagna ha dimostrato estrema serietà, affidabilità, autorevolezza e rigore. “Noi abbiamo scelto di rivolgerci alla fascia alta, puntando solo all’eccellenza - spiega Massimo - del resto credo che il mondo occidentale vada nella direzione di bere meno, ma vuole il meglio quando beve. Le nostre aziende hanno l’obiettivo di migliorare costantemente la qualità. Nel novanta per cento dei casi diamo l’esclusività e pretendiamo l’esclusività”. Sagna ha, fra le altre, l’esclusiva in Italia del mito Romanée Conti. “Sono stati loro a sceglierci nel 1993: hanno fatto una ricerca e sono venuti da noi a chiederci di



Jean-Baptiste Lécaillon e Massimo Sagna



Leonardo e Massimo Sagna



distribuirli”. Nel portfolio hanno nomi di altissimo livello, di grande prestigio e di fama internazionale, d’altronde Sagna è una garanzia. Un’azienda che (almeno da quando è entrato in azienda Massimo Sagna e parliamo del 1979) non ha mai avuto bisogno di accedere al credito bancario, e già questo la dice lunga. Sei anni fa Massimo decide di cominciare ad aprire ai vini italiani, sempre con la stessa logica che ha contraddistinto il lavoro durante i loro primi novant’anni: qualità elevata, aziende familiari e indipendenti, con un’attenzione consapevole ai vitigni autoctoni, proprio per valorizzare la ricchezza e l’unicità del nostro patrimonio varietale, con una produzione non necessariamente di nicchia, ma a disponibilità limitata. Nel frattempo la festa impazza, perché per Massimo il vino è piacere. “Il vino non è filosofia, non è religione. E’ piacere. Il mondo del vino non è un museo - commenta con il consueto aplomb - va smitizzato e goduto senza esagerazione”. Massimo è contento che Leonardo sia al suo fianco e spera che presto si aggiunga anche l’altro figlio. “Il mondo è in continua evoluzione, sta accelerando sempre più e ci vogliono i giovani per non fossilizzarsi su idee giuste fino a ieri ma oggi non più. I giovani parlano la stessa lingua dei loro coetanei. Pensiamo ai cocktail:

erano in auge negli anni Settanta con grandi barman in giacca e farfallino; ora ci sono dei giovani bartender, decisamente meno formali ma di grande professionalità. E anche in questo settore, abbiamo scelto prodotti solo di altissima qualità, necessariamente più costosi”. Non possiamo non esimerci dal domandare quali sono state le bottiglie più emozionanti che ricorda. “Un Grands Échézeaux Grand Cru di Romanée Conti del ’53, mio anno di nascita, bevuto tre anni fa nelle loro cantine di Vosne-Romanée; sempre tre anni fa sono rimasto stupito da un “Baron de L” di Baron de Ladoucette del ’73 e poi da una magnum di Cristal del 1970, bevuta cinque anni fa: sorprendente per pienezza e profondità”. Chiudiamo chiedendogli quali grandi personaggi del mondo del vino gli sono rimasti nel cuore. “Luigi Veronelli, perché ha aperto una strada nuova ed è stato il maestro di tutto un mondo. Christian Moueix, presidente degli Établissements-Pierre Moueix a Bordeaux, per la sua signorilità e competenza. Paolo Rapuzzi, fondatore dell’Azienda Agricola Ronchi di Cialla, per la sua schietta semplicità ed il suo immenso amore per la sua terra”. Eh sì, perché la storia del vino è fatta da Uomini, e tra questi, inconfutabilmente, ci sono anche i Sagna.