

L'AMORE PER LA TERRA E IL VINO,
L'ESPERIENZA NELLA FINANZA
E NEL MARKETING: TUTTO NELLA
COLLINA DEI CILIEGI, L'HUB
DI PASSIONI DI MASSIMO GIANOLLI

la mia
vita
sempre al
Massimo

di Alessandra Piubello, foto di Ugo Zamborlini

Curva dopo curva saliamo verso la «Valle degli Dei», la Valpantena, battendo il tempo al ritmo dei Queen, *All God's People*. Finalmente, a Erbin, a quota 450 metri slm, freccia a sinistra e wow incorporato (al punto che parcheggio l'auto con il lampeggiatore acceso, rischiando poi di non ripartire). La Collina dei Ciliegi, ci siamo. I 17 chilometri da Verona bastano per portarti alla collina incantata, completamente fuori dal mondo. Voi sacerdoti del vino che entrate qui, lasciate i pregiudizi. Sembra la classica storia del finanziere pieno di soldi che investe nel vino. L'ennesima speculazione che sta sul gozzo, soprattutto per chi pensa «piccolo, tradizionale, generazionale è bello». Ma Massimo Gianolli spariglia, dissacra, rompe gli schemi. Un epicureo dell'alta finanza. Un vulcano ad alta sismicità. Tessitore di mosaici, tessera dopo tessera, per arrivare al disegno completo, dalla visione prospettica. Veniamo alla cronologia dei fatti. 1925, il papà di Massimo, Armando, nasce per casualità a Verona, dove i genitori lombardi si trovano di passaggio. La madre, non potendo allattarlo, lo lascia a una

Massimo Gianolli (a fianco) fonda nel 2010 la Collina dei ciliegi con Stefano Falla, l'attuale ceo. La scelta della Valpantena è familiare: sono i luoghi d'infanzia di suo papà Armando e lo stesso Massimo, durante l'adolescenza, lavora nei campi e frequenta Agraria, poi, sempre per aiutare la famiglia, si occupa della società di finanza del padre a Biella maturando 30 anni di esperienza nel settore (lacollinadeiciliegi.it).



balia, a Camponi in Valpantena, per ben sette anni. Giocoforza che il cuore di Armando sia fortemente legato ai suoi luoghi d'infanzia. Tornato a Biella, dopo anni in Generali, fonda una società di finanza. Ma le sue radici lo spingono a tornare «a casa» e dagli anni 60 inizia ad acquistare terreni, partendo con un ettaro e mezzo e una stalla che trasforma nella sua casa di campagna. Avvia un'attività agricola (mucche, latte, carne e ciliegeti). Massimo durante l'adolescenza lavora i campi e gli viene fatta frequentare Agraria, trasferendolo a Erbin con l'intenzione di farlo proseguire su questa strada. Ma l'attività del padre attraversa un momento di difficoltà e c'è bisogno di lui. Massimo ritorna a Biella e imbecca

ta con le uve conferite alla cantina sociale Valpantena). Gianolli fa del suo essere nuovo del settore, libero da condizionamenti, la sua forza per mettere in atto un marketing innovativo. Comincia con la partnership con l'Ac Milan, lanciando la «Official Ac Milan Licensed Wine» per l'area della Cina. Il connubio calcio-vino inizia nel 2013, gestendo allo stadio di San Siro la SkyLounge Vip in partnership con Hospitality Milano. Con Le Soste Culinarie acquisisce l'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano e Amo Opera Restaurant di Verona (poi cedute); con l'Italian Wine & Style Promotion riunisce 12 imprese viticole italiane per attività di promozione e vendita all'estero; fonda una rete di imprenditori del

NON SOLO VINO, MA ANCHE OSPITALITÀ E PECCATI DI GOLA IN STILE «VALPANTENASHIRE»

invece la via della finanza, risolvendo le sorti familiari. Oggi è presidente di Generalfinance Spa. Con alle spalle 30 anni nel mondo della finanza, amante del vino, desideroso di riprendere i fili di quella vita agreste intravista, Gianolli nel 2010 fonda con Stefano Falla (attuale ceo) la Collina dei Ciliegi. Non ha ancora vigneti (inizia a piantare dieci ettari nei terreni di famiglia poco dopo) e si rivolge per i suoi primi vini alla cantina sociale di Valpantena, collaborando con l'enologo Luca Degani (una delle tre linee, l'Emporium, chiamata così pensando alla moda e ad Armani, destinata alla Gdo, è ancora realizza-

territorio, il «Valpantenshire» per fare marketing e promozione turistica (operazione purtroppo non recepita, «per diffidenza, per menefreghismo e per incapacità manageriale», spiega). Gianolli, che sa bene di essere molto preparato in finanza ma non nel mondo del vino, si rivolge a Christian Roger (esperto di vino e attuale vice presidente) intorno al 2015 per la domanda che gli frulla in testa da anni: «Come faccio a fare il vino più buono del mondo?». Roger spiega che se non c'è un territorio vocato, poco si può fare. Coinvolgono dunque i coniugi Bourguignon, microbiologi e agronomi di fama mondiale, che te-

A sinistra, il patrimonio liquido della tenuta in bottiglie (in basso) e botti (in alto); in gamma, 17 etichette per 270mila bottiglie. Al centro, Ciliegio, Amarone della Valpolicella 2015, selezione, rosso che spicca nella linea Classica. A fianco, dall'alto, Ca' del Moro Wine retreat e l'Amarone di Collina dei Ciliegi, da sinistra, nelle collezioni Etichetta nera, Riserve (Erbin) e Classica (Ciliegio e Amarone della Valpolicella).



UN UNICUM LA SCELTA DI QUESTI
TERRENI: MAI COLTIVATI,
AVEVANO ALTI VALORI ORGANICI



Sono 53 gli ettari della tenuta che Collina dei Ciliegi destina per la maggior parte ai vigneti (nel corso dell'anno arriveranno a 32 ettari) ma che includono (a destra, in centro) anche prati, boschi con selvaggina, noccioli e ciliegeti. Nella pagina a fianco, in basso, una vera e propria camera attrezzata con vista sulle vigna ricavata sopra la cantina; in alto, una delle sei stanze di Ca' del Moro Wine Retreat (cadelmoro.wine).





stano il terreno. Risulta una terra con altissimi valori organici, non essendo mai stata coltivata, «un posto unico»: i Bourguignon vogliono entrare a far parte del progetto. Con Rauscedo intanto si sperimentano vari cloni. I nuovi vigneti sono piantati dal 2018 secondo le strette direttive dei Bourguignon e nel '21 e '22 arriveranno i primi «Supervalpantena», come li chiama Gianolli, ovvero prima un rosso di Corvina e Teroldego e poi un bianco di Garganega e Pinot bianco. Due Igt che confluiranno nella linea Icon, insieme a Erbin, il nuovo Amarone Riserva 2007 appena uscito in commercio. Nella linea Classica continueranno a esserci i vini prodotti con i vigneti aziendali della Doc, dove spicca Ciliegio, Amarone della Valpo-

lessina, con sei stanze per un'immersione totale nella natura; un «Teatro» a disposizione per proiezione di film ed eventi; la Locanda Ca' del Moro, guidata da un talentuoso chef, Gabriele Pace. Nella barricaia della cantina seminterrata ha ricavato un caveau per i suoi 27 enprimeuristi. Già, perché Gianolli dal 2015 dà in «adozione» una botte en primeur. Entro l'anno Gianolli conta di aggiungere, oltre ai servizi già rodati come il sorvolo in elicottero della Lessinia e dintorni, le passeggiate in e-bike (colonnine di ricarica anche per le auto in tenuta) e il tour in quad, anche altro: escursioni in carrozza con i cavalli, campo da tennis, di calcio e idromassaggio all'aperto. Ha talmente a cuore la bellezza del

SI PUÒ ADOTTARE UNA BOTTE EN PRIMEUR E CUSTODIRLA NEL CAVEAU DELLA CANTINA

licella 2015, una selezione. Diciassette etichette per un totale di 270mila bottiglie, destinate per il 50% all'export. L'enologo dal 2018 è Paolo Posenato, ma la sua prima vera annata sarà la 2019 (che assaggiata da vasca promette molto bene). Claudio Zanini, agronomo, cura gli attuali 24 ettari vitati, che diventeranno 32 quest'anno, a un'altitudine tra i 450 e i 700 metri slm, per un totale di 53 ettari totali, che comprendono boschi con selvaggina, prati, noccioli e ciliegeti. Ma il vulcanico Gianolli, che una ne fa e 100 ne pensa, nel frattempo ha creato il Wine Retreat Ca' del Moro, ristrutturato seguendo la tradizione

paesaggio incontaminato che si è fatto interrare le linee elettriche e telefoniche. Gianolli vuol far vivere ai suoi ospiti un'esperienza unica in sintonia con il territorio, ancora poco esplorato, per «vivere una vita luminosa e più fragrante... respirare brezze che dilagano su terre senza limiti e confini...» come cantava Lucio Battisti nella *Collina dei Ciliegi*. «Le sfide nascono per amore, per visione e per realizzare i propri sogni, con passione, dedizione e tenacia», commenta Gianolli con la sua carica di simpatia. E noi attendiamo i prossimi vini, concepiti per restare nel tempo a testimonianza di un terroir. 🍷

A sinistra, dal basso, Ca' del Moro Wine retreat, un luogo di ospitalità dove ritrovare se stessi e concedersi peccati di gola come la tartare di filetto di manzo con riduzione al recioto e ovetto di quaglia (al centro) dello chef Gabriele Pace (in alto). Nella pagina a fianco, Massimo Gianolli accompagna il piacere di una fumata davanti al camino con un calice del suo Ciliegio, uno degli Amarone di Collina dei Ciliegi.

