

25/05/2017

## Da quando portavo i pantaloni corti...

“Vedi? Quello sono io, avrò avuto 14 anni...” e mi indica un ragazzo sulla foto, quasi di spalle, con una folta capigliatura. Sarà che oggi, a più di trenta di anni da quella foto, **Concezio Marulli** di capelli sulla testa ne ha pochi e molto corti ma davvero faccio fatica a riconoscerlo. Eppure in quegli scatti dei primissimi imbottigliamenti dell'azienda **Ciccio Zaccagnini**, realtà vitivinicola tra le più importanti e famose d'Abruzzo, c'è l'inizio di una storia d'amore e di professionalità davvero rara.



Con la tuta blu, all'imbottigliatrice, un giovane e capelluto Concezio Marulli

Oggi Concezio è l'uomo di fiducia della proprietà, ma anche l'enologo dell'azienda, con meriti acquisiti sul campo e tramite studi, pubblicazioni sulle riviste scientifiche, nonché brevetti di macchinari pensati e progettati secondo la sua idea di qualità. Ho avuto la fortuna di conoscerlo anni fa, quando mi occupavo della comunicazione di **Nomacorc** (azienda leader nelle chiusure alternative per vino). Allora stava studiando l'alternativa, come ogni bravo professionista non si ferma alla superficie e vuole provare. Ha studiato, testato e seguito nel dettaglio gli approfondimenti scientifici e in cantina, fino a diventare un vero fan di queste chiusure. Ma è solo un esempio, come gli altri che ho potuto apprezzare nella visita in azienda di qualche mese fa. Una telefonata e dopo un'ora ero in azienda, sicuramente un po' di fortuna per una giornata calma ma la sua disponibilità ha fatto la differenza. Prima in vigna e poi in cantina, sfilando tra un'opera d'arte e l'altra. Poter conoscere da dentro un'azienda come quella di Ciccio Zaccagnini è sicuramente un regalo notevole per ogni appassionato di vino.

Mentre sfogliamo le riviste con le foto degli inizi vedo finalmente, dopo averlo sentito nominare tante volte durante il giro, **Joseph Beuys**. Un genio premonitore, un artista affascinante che ha segnato la

scelta di unire arte e vino a casa Zaccagnini. Lo vedo nelle foto del 13 maggio 1984 quando, proprio nella primissima struttura dell'azienda vinicola di Bolognano, presentava al mondo il suo progetto "*Difesa della natura*". Un tedesco, di fama mondiale e dalla storia personale misteriosa, che scelse queste terre vicino Pescara e un'azienda appena nata per parlare di ecologia e bellezza, temi tutt'altro che di moda in quegli anni.

**"Bois, si pronuncia b-o-i-s! Ci abbiamo messo anni per memorizzarlo ma alla fine ci siamo riusciti"**. È **Marcello Zaccagnini** a parlare, sta uscendo e ci ha visto intenti a spulciare quei vecchi giornali. Un saluto veloce, sa che sono in buone mani.

Difficile sintetizzare le tante informazioni che Concezio mi ha regalato in qualche ora, dalla descrizione di tutte le opere d'arte presenti in vigna e in cantina, alle specifiche tecniche dei terreni e dei macchinari di cantina.

Cominciamo con l'idea di sostenibilità, realizzata anche con un bosco che – sul posto – va a compensare le emissioni di anidride carbonica dell'azienda. **"Vedi, ci sono le querce, simbolo di forza, il rosmarino, simbolo di saggezza, e la lavanda, simbolo di pulizia"**.

Poi la ricerca in vigna: **"Qui c'è sempre vento, quindi siamo abbastanza protetti da elementi che possono fare grandi danni come la grandine e la tignola. Ma cerchiamo di gestire al meglio anche la prevenzione, su tutta la proprietà è installato un sistema di rilevazione** (che poi vedrò nel dettaglio sugli schermi del laboratorio in cantina – ndr) **che ci permette di procedere con l'irrigazione di sostegno, per esempio, o di andare in protezione e trattare la vigna solo quando è realmente necessario. I nostri sensori sono inseriti nel terreno a 10, 30, 50 e 80 centimetri di profondità, così da restituire in modo preciso la situazione"**.

E infine in cantina: **"Questa è la vasca per la macerazione carbonica** (Zaccagnini produce un ottimo novello, un vero novello, Ikebana, che infatti ha retto alla crisi della tipologia – ndr), **l'ho fatta costruire così per avere una perfetta macerazione di tutta la massa e poter poi separare il mosto dalle bucce in modo semplice. Si chiama Sistema Gioiello ed è stato brevettato, siamo tra i pochi a fare il novello in azienda"**.

Ma il bello, per uno cresciuto tra pompe e vasche come il sottoscritto, doveva ancora arrivare. Il nuovo impianto di imbottigliamento è qualcosa di incredibile. Uno schermo touch per la gestione di una linea ad altissima precisione, personalizzabile in ogni dettaglio: **"Vedi? Io qui posso impostare qualsiasi parametro e, a lavoro finito, il sistema va in pulizia automatica. Si tratta di una macchina di nuovissima concezione, che ci permette di lavorare velocemente e al meglio."** Concezio ne parla con cognizione di causa, si vede anche da come smanetta sullo schermo che si tratta di un'altra delle sue "creature" in azienda.

Ci sarebbe poi da raccontare come il tendone possa essere un ottimo sistema di allevamento per il Montepulciano, o la storia misteriosa del Cabernet Franc ritrovato in azienda e alla base del vino Capsico. Ma forse mi sono già dilungato troppo. Quello che volevo raccontare è come si possa partire da zero, diciamo pure "insieme" e rimanere uniti fino al successo. Con ruoli diversi, ma ugualmente importanti, supportati sempre da tanto impegno, crescita professionale e disponibilità. Spero di esserci riuscito e, per chi volesse, la visita all'azienda Ciccio Zaccagnini è prenotabile e decisamente consigliata!

[ENGLISH version](#)

[>>> Download - PODCAST - Da quando portavo i pantaloni corti...](#)