

MAXIM



N° e data : 40005 - 01/05/2014

Diffusione : 149185

Periodicità : Mensile

Maxim3_40005_1_6.pdf

Pagina 1

Dimens.100 %

2662 cm2

Sito web: www.maxim.it

SPECIALE COSTUMI DA BAGNO ESTATE 2014

MAXIM

MAGGIO 2014 ANNO 17 / N. 5
3,00€

DAME

NATALIA BUSH
LA BIONDA
GIUNONICA

MAN AT WORK

NUOVE PROFESSIONI:
I PREPARATORI D'UVA

SPORT

INCONTRIAMO
FABIO FOGNINI

FACE TO FACE WRITER

GIORGIO BOATTI

DAME

MILARIA SPADA
SOTTO I RIFLETTORI

FOOD

L'INGREDIENTE
SEGRETO
BY WEBSHOT

PREMIÈRE DAME

SVEVA
ALVITI
DIRETTAMENTE DAL
SET DI CAMGIRL



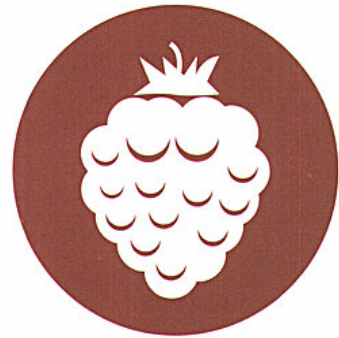
Poste Italiane S.p.A. Spedizione in Abbonamento Postale 70% LO/MI Austria Euro 7,50, Germania Euro 7,50, Spagna Euro 5,20, Svizzera Chf 6,90, Svizzera Canton Ticino Chf 6,40.



MAN AT WORK

Simonit&Sirch

I SIGNORI DELLA VITE



Un gruppo di appassionati capitanati da Marco Simonit e Pierpaolo Sirch insegna, dall'Italia alla Francia, dal Cile al Sud Africa, a potare. Mestiere del passato? Assolutamente no, qui si parla di tradizione, del metodo più antico di potatura ma rivisto in un'ottica diversa, ossia dalla parte della pianta. Ci insegnano che rispettando la vigna si possono avere frutti migliori, una produttività aumentata e un allungamento di almeno 25 anni di vita. Armati di trancino e scarpone ai piedi, li raggiungiamo a Corno di Rosazzo e impariamo come il ritorno alla madre terra sia prima che uno stile di vita un lavoro redditizio. Maxim ha intervistato per voi Marco Simonit.

Partiamo dal principio: come vi è venuta l'idea?

È nata per curiosità: avevo la fisima di disegnare le piante, la loro anatomia e morfologia. Lavoravo come agronomo nei consorzi Vini del Collio ma la mia vera passione era la pianta, perché mi piacciono le cose

L'aumento della produttività e della longevità vanno di pari passo. Ce lo insegnano i Preparatori D'Uva.

di Mara Cavedon

vive che si possono toccare. Non potendo far loro delle radiografie ho iniziato segando il tronco della vite e ponendomi delle domande come: cosa c'è dietro una loro ferita? Perché dentro c'è legno marcio? E così ho iniziato a studiare la soluzione del problema.

Cosa vi differenzia dagli altri potatori? C'era proprio bisogno di una scuola di potatura?

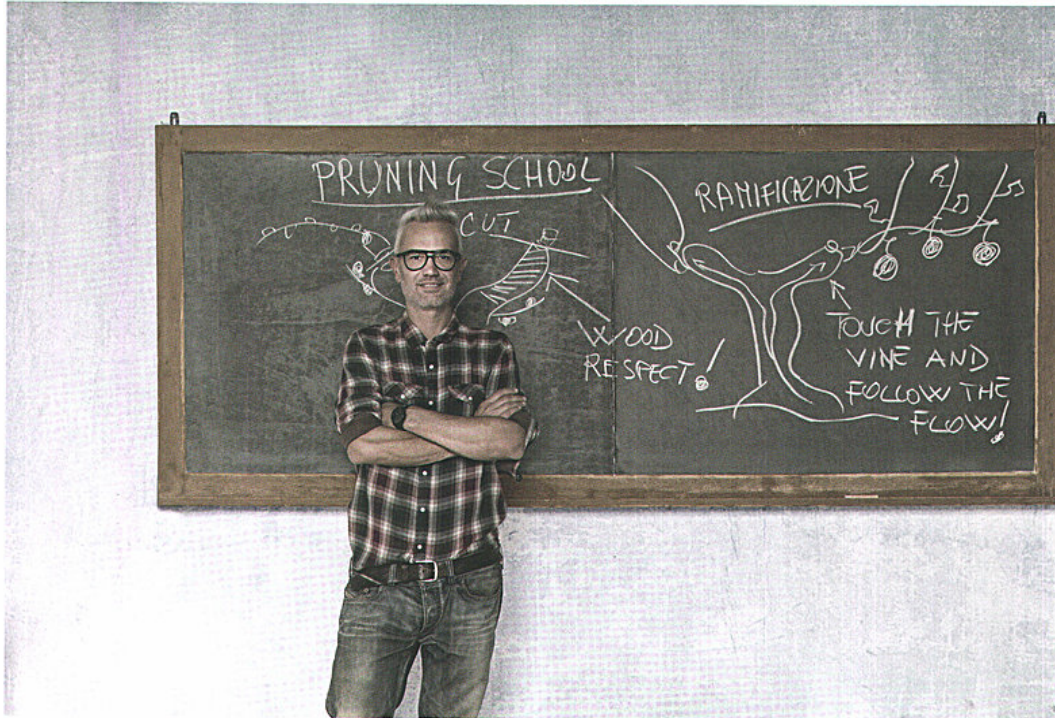
La differenza è l'occhio con il quale guardiamo la vite, perché noi ci siamo messi dalla parte della pianta. Il contadino la coltiva per fare il vino ma sei tu, potatore, che domini la pianta regolandone la crescita. Pensa che un tizio di nome Toussard, alla fine del 1800, nel Cognac in Francia, ha fatto quello che abbiamo fatto noi: aveva studiato come potare, io l'ho scoperto un secolo e mezzo dopo leggendo un testo antico in una libreria a Bordeaux. Questo insegna che la storia ha dei cicli, che ci sono uomini che hanno delle predisposizioni che altri non hanno, e che alcuni, come in questo caso, hanno la stessa sensibilità e lo stesso modo di guardare la pianta. Ora noi insegniamo ai Château di Francia più importanti e abbiamo fondato una scuola dove se vuoi in 32 ore ti diamo la patente per potare in modo semplice ed efficace. La scuola è nata nel 2009 e conta ora 12 sedi in collaborazione con istituti e università. Il nostro business è formare le persone nelle aziende.



foto di Marco Simonit



MAXIM | MAN AT WORK



La terra ha ancora tanto da insegnare... o sbaglio?

Certamente. Ho impiegato anni di studi e di viaggi alla riscoperta dei vigneti più antichi di Tunisia, Grecia, Spagna, Sud della Francia e delle nostre isole per cercare vecchie vigne e mettere in pratica il mio sapere con potature diverse, solo alla fine ho capito che ciò che la natura mi aveva insegnato poteva diventare una professione. È stato allora che ho chiamato Gaia e altri brand del vino ai quali la salute delle proprie vigne interessava e da lì è nato tutto.

La potatura si fa da ottobre a marzo, poi si va in vacanza?

Brava! Oppure si cambia emisfero e si va in Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda, Cile e Argentina... poi ritorni nel nostro emisfero e lavori per il resto dell'anno. Ovviamente questo vale per la potatura secca, ma c'è anche quella verde e tra programmare i nuovi clienti, i corsi e le ricerche, il tempo per fermarsi non c'è mai.

Cosa vi ha dato maggiore soddisfa-

zione e cosa vi ha, invece, irritato in questo mestiere?

La più grande soddisfazione è di lavorare con i più importanti brand del vino del mondo. Il sorgere dell'invidia altrui, invece, il lato sgradevole.

Il metodo Simonit&Sirch sta riscuotendo successo, al Vinitaly siete stati accolti come delle star...

In effetti c'era un bel programma: la presentazione del libro, le conferenze e poi il Vigna Day... Però addirittura "Star" forse è esagerato, abbiamo rivoluzionato il settore e all'inizio siamo stati derisi, ora le cose sono cambiate.

Quali sono i limiti e i vantaggi della tua professione?





Di limiti io non ne vedo nessuno, magari la fidanzata crea limiti e allora conviene cambiarla. I vantaggi sono immensi: è un artigianato di lusso, fare il nostro mestiere è figo, ti dà guadagno e vivi nella natura, frequenti i top brand del vino nel mondo e soprattutto viaggi molto. Cosa vuoi di più?

La parabola dei tralci (Giovanni 15, 1-8 ndr), te la ricordi? Dice: "Io sono la vera vite e il Padre mio è il vignaiolo. Ogni tralcio che in me non porta frutto, lo toglie e ogni tralcio che porta frutto, lo pota perché porti più frutto...". È una metafora ancora moderna?

È bellissima. Io come potatore tolgo i rami secchi perché quelli che restano possano generare nuova vita. In questa parabola l'uomo è come la pianta che può crescere e modificarsi o rimanere intrappolato nei propri vizi e nei propri limiti. Sì, direi che è ancora molto attuale.

Cambiamo registro. Francia - Italia: giochi la partita tra i filari, chi e perché vince?

A livello di potatura: Italia batte Francia 1-0 giacché siamo noi che

andiamo a insegnare a potare in casa loro. Sotto il profilo dei vini invece: Francia e Italia a pareggio, poi ancora un 2-2 ai supplementari, ma ai rigori vince la Francia.

