

# Marco, il potatore di vigne famoso in tutto il mondo

Da **Redazione Millionaire** - 29 Giugno 2015



È il potatore di vigne più famoso al mondo, l'inventore di una tecnica di potatura ramificata, meno invasiva e rispettosa della natura delle piante. [Marco Simonit](#), friulano, 48 anni, è partito da zero e ha saputo inventarsi un lavoro. Oggi tutti i vigneti più importanti del Pianeta richiedono la sua consulenza: 130 aziende fra Italia ed estero (Austria, Germania, Francia, Svizzera, Portogallo, Spagna, Argentina, Stati Uniti, Sud Africa): «Sono rimasto orfano di mio padre e sono cresciuto con i miei nonni contadini. Lì ho iniziato a osservare le piante e gli animali. Mi sono iscritto ad Agraria, l'idea era di fare il veterinario. Ma un lavoro in vigna ha cambiato la mia vita. Guardavo le viti e mi accorgevo delle piaghe da potatura. Ho iniziato a disegnarle e a capire quali fossero gli effetti di queste mutilazioni. Ho raccolto piante deperite e iniziato ad analizzarle per capire se un'altra potatura era possibile» racconta a Millionaire.



Marco inizia ad appassionarsi sempre di più al tema della potatura, viaggia, visita antichi vigneti (Sicilia, Sardegna, Puglia, Francia, Tunisia). Parla con i viticoltori. Pareri, osservazioni che lo aiutano a sperimentare la tecnica di potatura che lo avrebbe reso famoso in tutto il mondo: «Abbiamo messo a punto un metodo di potatura ramificata che riduce l'impatto devastante che hanno i tagli sul sistema linfatico delle piante. Il nostro metodo, Simonit&Sirch, si fonda su quattro regole: permettere alla pianta di crescere con l'età, di occupare spazio con in fusto e con i rami, garantire la continuità del flusso linfatico, eseguire tagli di piccole dimensioni sul legno giovane, poco invasivi, per allontanare il rischio del disseccamento».



La strada è in salita, come in ogni storia di successo. Marco chiama alcuni professori di viticoltura, per mostrargli i risultati delle sue ricerche. Ma pochi credono nella sua idea: «Andavo ai convegni per mostrare i ceppi, e quasi mi ridevano in faccia. Mi consideravano un pazzo visionario. Tuttavia, ero convinto del mio lavoro e ho proseguito per la mia strada. In fondo, come diceva Schopenhauer, se fai qualcosa di rivoluzionario, la gente prima ride di te, poi ti osserva. E alla fine ti copia».

Le prime aziende italiane lo chiamano per consulenze. Poi inizia a ricevere richieste da aziende francesi, alcuni tra i santuari della Champagne (Chateaux d'Yquem, Gruppo Roederer, Domaines Ott, solo per citarne alcune: «Ho creato l'azienda con il mio socio Pierpaolo Sirch. Oggi siamo in 23. Ci rechiamo sul posto dell'intervento, studiamo il

vigneto e cerchiamo come perfezionarlo e ottimizzarlo. Ogni giorno di intervento costa da 1.500 a 2mila euro al giorno. Il nostro lavoro consiste nel trasferire il nostro know how al personale del vigneto, li seguiamo in ogni fase della potatura e insegniamo le nostre tecniche. Abbiamo aperto anche una scuola, ogni anno oltre 400 persone partecipano ai nostri corsi».



Marco ci confessa che cerca personale da formare. Chi vuole candidarsi può inviare una email ([preparatoriuva@preparatoriuva.it](mailto:preparatoriuva@preparatoriuva.it)) e partecipare al periodo di formazione che prevede spostamenti tra Francia e California: «Laureati in agraria, viticoltura, biologia, geologi, abbiamo un team diversificato. Quello che cerchiamo è la passione, la predisposizione al sacrificio e ai viaggi».

### **Come partire da zero e inventarsi un lavoro?**

«1) Segui quello che hai nella tua testa e nella tua pancia. 2) Trova il coraggio di andare avanti anche quando la gente ride di te. 3) Investi in ricerca e conoscenza. 4) Coinvolgi persone, falle entrare nel tuo sogno. 5) Impara a comunicare quello che fai, condividi il tuo sapere: è questo che fa la differenza».

**INFO:** <http://simonitesirch.com/>

**Giancarlo Donadio**

**Redazione Millionaire**