

Francesca Moretti

Petra, l'utopia della famiglia Moretti, è oggi una gran bella realtà, con a capo una donna dal multiforme ingegno... buon sangue non mente

Petra ha un'anima gentile.

Francesca Moretti è l'anima di questa meravigliosa struttura voluta da lei e dal padre Vittorio.

Siamo a Suvereto in Val di Cornia, nel lembo più meridionale della provincia di Livorno.

Francesca, una quindicina d'anni fa, ha fatto parte fin dall'inizio di questa utopia che ha contribuito a trasformare in realtà. Con il contributo del prof. Scienza, ha azionato i 300 ettari della tenuta per la parte vitivinicola, ed è stata l'interfaccia di Mario Botta, per la realizzazione della struttura. Numerosi i ruoli che ricopre nella Holding Terra Moretti...ma il primo amore non si scorda mai: il vino.

Come riesce a coniugare il ruolo di moglie, mamma, e imprenditrice del vino?

In modo molto naturale com'è tutto il mio mondo. Sono cresciuta in Franciacorta, osservando mio padre, Vittorio Moretti, che dava vita alla cantina Bellavista e che si era impegnato da subito a tutelare il patrimonio paesaggistico della Franciacorta. Su quella collina, al suo fianco, già da piccola era naturale giocare con gli animali e tra le vigne. Poi è venuta la cantina Petra.

Essere cresciuta in campagna e poterci oggi vivere è un grande privilegio per me. Significa crescere secondo il tempo della natura, osservando le stagioni, imparando che l'unico modo per avvicinarsi alla terra è con umiltà e grande impegno, in silenzio. Questo è il mio mondo di oggi, come madre, moglie e imprenditrice. Un mondo intessuto di pazienza, impegno e amore.

Ci racconta una sua giornata tipo?

Mi piace alzarmi presto, anche perché con due bambini, Alice e Lorenzo, la sveglia è il momento più divertente e impegnativo della giornata. È il momento nel quale ci prepariamo insieme, tutti e quattro, per una nuova giornata. In ufficio vado presto per le riunioni di prassi, ma la parte che più amo, e i miei collaboratori lo sanno, è quando posso andare nelle vigne oppure in sala degustazione per le consuete degustazioni. Lì ancor più avverto il significato del mio lavoro e dell'impegno di quanti con me danno vita ai nostri vini. Ogni momento libero poi lo dedico alla mia famiglia, la mia più grande gioia.

Lei è considerata tra le più influenti donne del vino in Italia e non solo, allo stesso tempo è una donna che si sporca le mani. Non solo un ruolo direzionale il suo, ma un ruolo a 360°, comprese le scelte in vigna, in cantina e il marketing. Come concilia questi ruoli molteplici, per così dire interdisciplinari?

Abbiamo dato vita in questi quarant'anni a quattro cantine, due in Franciacorta e due in Toscana.

È stato sicuramente un percorso che mi ha impegnato molto in questi anni. Ma vede, ogni vino nasce dalla terra e dalla cura dell'uomo, è un rapporto inscindibile che impone il lavoro più rigoroso e attento ogni giorno e notte dell'anno. Il vino è vivo, è natura, è territorio, è cultura. Se vogliamo consegnare ai nostri appassionati ed a coloro che all'estero scoprono i vini del nostro Paese un prodotto di qualità straordinaria che sappia essere ambasciatore e interprete della nostra terra, ogni passo del percorso dev'essere seguito personalmente.

E questo io lo considero un privilegio.

Quanto conta il suo essere donna in un mondo fatto soprattutto da uomini?

Nei miei primi anni di lavoro, alla fine dell'università, le donne che si occupavano in maniera articolata delle aziende vitivinicole erano rare. Oggi la mia generazione ha portato molte donne a gestire le cantine più importanti del nostro Paese e nel panorama internazionale esse rappresentano con forza il rigore professionale che le contraddistingue. Essere donna per me è un vantaggio, e ne parlo con grande rispetto per entrambi i lati. Significa poter apportare quella sensibilità e quella capacità, come dice lei, di vedere il mondo nella sua multiformità, di lavorare sempre a 360°.

Sappiamo della sua passione per la musica. Il vino stesso quando è ben equilibrato, è musica. Come si esplicano e si

sposano questi due mondi apparentemente distantissimi?

Armonia, ritmo, melodia. Mi ricordo le parole in un'intervista del maestro Mario Brunello che ci ricorda che questi sono i tre elementi portanti della musica. Il ritmo ci dà il tempo del lavoro, l'armonia è invece il tessuto e per noi è rappresentata dalle vigne che danno il colore alla composizione.

La melodia è il nostro stile, quel filo rosso che lega l'armonia e il ritmo.

Ho sicuramente semplificato le sue parole, ma c'è qualcosa di più naturale della musica, di più vicino alla creazione armonica della natura? A questo si accompagna il segno ritmico, architettonico, del disegno che Mario Botta ha creato a Petra. Esso stesso per me è musica.

Quante soddisfazioni le sta dando Petra, un suo bilancio a distanza di quasi vent'anni...

Petra è sempre una grandissima emozione per me. Come ha ben ricordato, con Attilio Scienza abbiamo zonato la proprietà per dar modo alla vigna di farsi interprete di questa splendida terra. E oggi, dopo tanti anni, vederla rigogliosa e vitale mi spinge ad impegnarmi ancora di più.

I vini di Petra sono un po' tutti "suoi", ma c'è un vino che Petra non ha ancora prodotto e vorrebbe produrre?

Il percorso che abbiamo disegnato in questi anni vuole proprio portarci ad una continua ricerca per valorizzare l'identità della Toscana. In questo momento mi sto concentrando sulla ricerca sul Sangiovese. È una sfida perché per molti anni è stato detto che il Sangiovese di mare, di costa non andasse bene. Personalmente non sono d'accordo e credo che dobbiamo a questa terra una studio approfondito su questo vitigno autoctono, studiandolo, comprendendolo, e dando vita ad un vino che renda omaggio a questo grande vitigno toscano.

...e un vino che invidia alla concorrenza?

La Toscana è terra dei più raffinati produttori di vino del mondo e sono orgogliosa di poter apprendere dalla loro grande storia. Non vorrei quindi parlare di concorrenza, ma di condivisione. Tutti noi lavoriamo con passione e rigore per dare voce alla terra Toscana che amiamo e rispettiamo profondamente. Potrà sembrare scontato ma non posso non farle il nome di Sassicaia, che rimane un punto di riferimento per la viticoltura. La finezza e l'eleganza di questo vino che nasce in una terra calda e potente è uno stimolo per la continua ricerca sui nostri vitigni e per creare vini che siano eleganti e di nerbo.

A Petra state percorrendo la strada del Biologico con una quarantina di ettari in conversione, una scelta salutistica che oggi il mercato specie estero premia. E in Italia?

Per Petra produrre biologico è una scelta naturale ispirata dalla peculiarità dei terreni e dalla volontà di restare profondamente legati alla terra. Sono convinta che il mercato premi la qualità e la naturalità, indipendentemente dall'etichetta "biologico".

È un dato di fatto che oggi ci sia una maggiore attenzione dei consumatori e una maggior preparazione grazie alla loro curiosità e alla capacità di un'ottima stampa che ha saputo raccontare l'evoluzione della viticoltura e dell'enologia italiane. Questo ci permette di avere clienti più informati e capaci di scegliere. E scegliere un buon vino, elegante, naturale, ma prima di tutto sano, implica preparazione ed è il miglior regalo per una cena con gli amici.

Intervista del luglio 2014