

# Gentleman

MF  
il quotidiano  
dei mercati finanziari

★  
SPECIAL ISSUE  
**DESIGN**  
Gli appuntamenti  
di Milano  
★

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 29 - APRILE 2025



Carlo Urbinati,  
ceo e fondatore  
di Foscarini con  
alcune creazioni  
dell'azienda.



**VIAGGI**  
IN GIAPPONE, TRA  
CILIEGI IN FIORE  
E RISTORANTI STELLATI

**AUTO**  
AGILI E POTENTI:  
DOMINANO IL MERCATO  
SUV E CROSSOVER

**MODA**  
FORMULA 1 E TENNIS  
LE TENDENZE  
DI QUESTA STAGIONE

SALONE DEL MOBILE

## LUCI DELLA RIBALTA

SI ACCENDONO I RIFLETTORI SULL'EVENTO PIÙ IMPORTANTE PER IL MONDO DEL DESIGN. NOVITÀ, ICONE E STILI DI VITA. IN PRIMO PIANO, EUROLUCE CON I SUOI PROTAGONISTI, TRA CUI CARLO URBINATI, FONDATORE DI FOSCARINI

Gentleman for

CONTE VISTARINO

# SGUARDO VERSO IL FUTURO

OTTAVIA GIORGI DI VISTARINO GUIDA L'AZIENDA, ESPRESSIONE DELLA VOCAZIONE DEL PIÙ ESTESO VIGNETO DI PINOT NERO IN EUROPA E TESTIMONE D'ECCELLENZA DI UN TERRITORIO, DIVENTATO OGGI LA NUOVA FRONTIERA DEL METODO CLASSICO



Dici Oltrepò Pavese, dici Pinot Nero, dici Conte Vistarino. È Ottavia Giorgi di Vistarino a guidare da più di 20 anni l'azienda familiare, estesa su 826 ettari, di cui 144 vitati, firma della Denominazione e oasi di biodiversità non lontana da Milano. Una storia iniziata tanti anni fa. Era, infatti, il 1850 quando il bisnonno, Conte Augusto Giorgi di Vistarino, importava dalla Francia il nobile vitigno, per metterlo a dimora a Tenuta di Rocca de' Giorgi. Oggi, a due secoli di distanza, si guarda al futuro, a un futuro ricco di novità. «Dopo la rivoluzione aziendale degli anni 2000, siamo nella fase di crescita» afferma Ottavia. «Da sempre sono sedotta dal fascino del Pinot Nero, certa che, proprio questa campagna lombarda prossima al Mar Ligure possa competere con le più note etichette internazionali, sia nella versione in rosso che spumante. Progetto, quest'ultimo, che, dopo la creazione dei cru sul modello della Borgogna, è diventato prioritario per il nostro heritage, studiando la Champagne e i nuovi consumatori». In cantina, inaugurata nel 2018, quest'anno spiccano i nuovi e più piccoli vasi vinari, per





*Nella pagina di apertura Ottavia Giorgi di Vistarino da oltre vent'anni al timone della cantina lombarda e che ha, di recente, creato un nuovo team capitanato*

*da Lino Scaravonati. Qui sopra un'immagine dei vigneti dell'azienda, gestiti all'insegna della sostenibilità. Sotto Villa Fornace, la dimora icona di Conte Vistarino.*

migliorare ulteriormente la selezione delle uve vinificate e realizzare, così, bollicine espressione di micro-terroir. Prima produttrice di Metodo Classico in Italia nel 1865, Conte Vistarino sta lavorando a una nuova etichetta e presenterà il rinnovamento della linea degli sparkling entro il 2028. Con un incremento di fatturato dell'8% nel 2024 e un articolato piano di investimenti in corso, molte altre sono le sfide in cui è coinvolta l'azienda: dalla sostenibilità alle nuove annate, dalla messa a terra della strategia quinquennale alle sponsorizzazioni come quella del prestigioso Monza Open Tennis. Oltre alla modernizzazione di tutte le

attrezzature per la lavorazione dei vigneti, l'azienda vitivinicola rafforza l'impegno per la sostenibilità. A tale proposito, l'installazione della colonnina per la ricarica elettrica delle auto è l'ultimo dei tasselli che ne confermano la visione sempre più green, già attuata in campagna e in cantina. Le capannine meteo che analizzano dati dell'aria e del suolo e il monitoraggio degli insetti, al fine di arginare l'utilizzo della chimica, gli inerbimenti, scelti per ottimizzare la risorsa idrica e il rischio di erosione, il mantenimento di 300 ettari di bosco naturale, habitat della flora e della fauna locali, la raccolta e il riuso delle acque piovane nella pulizia degli spazi di lavoro sono solo alcune delle azioni che permettono alla cantina di preservare l'ambiente e la comunità che la ospita. Questa dedizione contribuisce a tenere alto l'appel dell'Oltrepò, zona dal potenziale ancora molto ampio. Cuore aziendale è la storica Villa Fornace, luogo-icona del territorio e simbolo di un'azienda focalizzata sulla qualità assoluta, sin dalla selezione, nel 2009, delle parcelle migliori di Pinot Nero per creare i cru d'eccellenza Pernice, Bertone e Tavernetto, rossi da conversazione raffinati e tutti da scoprire.