



“Un sorso che ti restituisce terra e storie, le più nobili.”

Intervista a Guido Damilano, Azienda Agricola Damilano (La Morra, CN)

L'Azienda Agricola Damilano è una delle cantine storiche di Barolo, dalle tradizioni antiche. L'attività risale al 1890 quando Giacomo Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà.

Giacomo Damilano, genero del fondatore, sviluppò con passione insieme ai figli il lavoro e l'amore per le sue vigne, selezionandole e curandole con abilità e attenzione, migliorando la qualità della vinificazione fino a renderla un “gioiello” da trasmettere con orgoglio. L'attività è passata negli anni ai nipoti Paolo, Mario e Guido che, dal 1997, hanno dato nuovo vigore e impulso alla Cantina, potenziando e sviluppando i frutti che un territorio così straordinario offre.

La Cantina Damilano è stata oggetto di un'importante ristrutturazione. Da quali ragioni è stato dettato questo cambiamento?

In linea con lo spirito di crescita e miglioramento costante, nel 2005 si è deciso di spostare l'attività produttiva e gli uffici dal centro storico di Barolo a La Morra. La tradizione sposa la funzionalità con un design contemporaneo ed elegante, un luogo accogliente e a basso impatto ambientale grazie all'uso di materiali decorativi e alberi che rendono la Cantina ben visibile percorrendo la provinciale Alba – Barolo a circa 1,5 km da Barolo verso Alba.

La Cantina è situata nelle Langhe: cosa vuol dire essere circondati da un paesaggio come quello tanto caro a Cesare Pavese?

È un grande privilegio ma anche una grande responsabilità. Per chi si avvicina per la prima volta alle Langhe si percepisce immediatamente autenticità e unicità caratteristiche che ci hanno permesso di ottenere anche l'importante riconoscimento dell'Unesco. Le Langhe hanno una caratteristica quasi unica: incantano ed emozionano sempre, anche quando sono uno scenario quotidiano. La Langa di oggi è aperta e molto frequentata da turisti provenienti da tutto il mondo.

Quali sono le caratteristiche di un buon Cannubi?

La grandezza della collina di Cannubi è determinata dalla particolarissima composizione del terreno, dove si distingue una zona, formatasi nell'Era Terziaria (10 Milioni di anni fa), unica nell'intero comprensorio della produzione del Barolo, nella quale si intersecano i terreni di origine tortoniana ed elveziana, appartenenti a ere geologiche diverse. A ciò è dovuta la superiore complessità dei Barolo di Cannubi. L'elevata quantità di sabbia fine (elemento fondamentale di

fertilità e scioltezza del terreno) associata ad un elevato tenore di calcare crea terreni più sciolti adatti alla produzione di vini di distinguibile finezza. Sono quei vini su cui il Barolo incarna al meglio il suo ideale di eleganza.

Per tutto questo, il Barolo dei Cannubi è un Barolo straordinario, perché riesce ad essere un sorso generoso e raffinato, tanto intenso e articolato ai profumi, quanto ricco e modulato al gusto. Un sorso che ti restituisce terra e storie, le più nobili. Il Barolo quando è Barolo al suo meglio.

Usate Essenzia Wine per la gestione aziendale e la Business Intelligence per le statistiche di vendita. Che vantaggi avete avuto grazie a questa soluzione?

Per quanto riguarda la gestione amministrativa Essenzia Wine, avendo la possibilità di lavorare in modo verticale, ci ha sensibilmente velocizzato i processi di contabilizzazione permettendoci di dedicare maggior tempo all'analisi dei dati e delle situazioni prodotte. Relativamente al software di Business Intelligence, il prodotto risulta molto potente come interfaccia con la parte documentale dei processi di vendita consentendoci l'elaborazione di statistiche in tempo reale e configurabili in base alle necessità dall'utente.

Oltre che sul mercato italiano in quali paesi è presente Damilano? E quali sono quelli più importanti per il vostro business?

Il mercato americano è sicuramente il più importante sia in termini di fatturato che di volumi. In Europa: la Germania, La Svizzera il Lussemburgo e il Belgio oltre ai paesi del Nord Europa che, soprattutto negli ultimi due anni, hanno incrementato notevolmente l'importazione dei nostri vini soprattutto del Barolo. Cina e Russia rappresentano uno sbocco importante ed in forte ascesa per il futuro.

Due Wine Shops nelle Langhe, da cosa sono caratterizzati?

Sono un punto di accoglienza per i tanti turisti che visitano Le Langhe e che possono degustare i vini in un ambiente accogliente e raffinato. Sono aperti tutto l'anno incluso sabato, domenica e festivi.

Concludiamo con un brindisi, che vino ci consiglia?

Naturalmente un Barolo!