Laura Mauriello: GagiaBlu è il mio sogno “pragmatico”

scritto da Fabio Piccoli | 6 Dicembre 2023

Incontro Laura Mauriello nella sua azienda a Roselle, a pochi chilometri da Grosseto, in quell’angolo di Maremma dove si sentono ancora forti le radici etrusche (Roselle fu una delle dodici città-stato etrusche; oggi è uno dei siti archeologici più interessanti del nostro Paese, in cui è possibile riscontrare visivamente il sovrapporsi della civiltà romana su quella etrusca).

I lavori della nuova cantina sono quasi terminati, così come il rush finale per la bellissima sala accoglienza e degustazione, dalla quale si può ammirare uno dei migliori paesaggi maremmani.

Laura, mi sembra che siate ormai veramente pronti

per presentare la vostra GagiaBlu.

Siamo sicuramente in dirittura d'arrivo, anche se è importante sottolineare che per noi questo rappresenta un passaggio molto significativo di un progetto che ci vede coinvolti in Maremma da oltre un decennio. Ci tengo a precisare che GagiaBlu nasce nella mente mia e di mio marito Flavio nel 2008, quando abbiamo deciso di trovare un luogo in Italia dove esprimere la nostra comune passione per la terra. Ma abbiamo voluto farlo nel modo più professionale possibile, cercando innanzitutto di comprendere al meglio la reale vocazione di questo territorio per poter produrre vini fortemente identitari, riconducibili a questa terra di Maremma.

Nel nostro progetto, quindi, la cantina doveva essere realizzata solo dopo aver "costruito" un vigneto che rispondesse esattamente alla nostra filosofia produttiva e, al contempo, essere pronti per essere veri imprenditori del vino. Tutto ciò per dire che GagiaBlu nasce sicuramente come un sogno mio e di Flavio, ma fin da subito si è evoluto in un progetto concreto, estremamente pragmatico.

Capita spesso di imbattersi in aziende vinicole di proprietà di professionisti provenienti da altri settori, non sempre consapevoli delle peculiarità del comparto vitivinicolo e delle sue dinamiche di mercato.

Proprio per questo noi siamo entrati in questo comparto "in punta dei piedi", con grande modestia e investendo anni anche in formazione per comprendere al meglio le dinamiche del vino, sia dal punto di vista produttivo che commerciale. Ci siamo circondati da professionisti di comprovata esperienza sia sul fronte viticolo che su quello del marketing e commerciale. La cantina, quindi, rappresentava una tappa importantissima di questo nostro percorso, e non abbiamo mai voluto accelerare i tempi. Senza dimenticare, inoltre, che per noi la cantina, oltre a essere un fondamentale sito produttivo, rappresenta

anche un luogo di straordinaria importanza per la nostra strategia di accoglienza enoturistica.

L’enoturismo, infatti, emerge già osservando la struttura di accoglienza che state terminando in queste settimane e, più in generale, la bellezza di questo luogo; uno dei punti di forza del progetto GagiaBlu.

Non c’è ombra di dubbio. Fin da subito abbiamo immaginato la nostra azienda come un luogo aperto agli ospiti. Siamo convinti che l’ospitalità sarà per noi sia un asset economico importante che uno straordinario strumento di comunicazione. Vogliamo costruire relazioni dirette con i nostri ospiti, clienti. Non vogliamo avere filtri; la trasparenza è parte integrante della nostra filosofia imprenditoriale. E in questa direzione riteniamo che il turismo del vino rappresenti una modalità eccellente per far emergere nella maniera più autentica possibile la nostra identità, quello che facciamo, ma anche ciò in cui crediamo.

Ci puoi raccontare, Laura, la scelta della Maremma?

In estrema sintesi, potrei rispondere che la Maremma per me rappresenta uno dei territori più genuinamente “naturali” del nostro Paese. Per noi era fondamentale trovare un luogo il meno “contaminato” possibile, poiché un altro pilastro della nostra filosofia produttiva è sicuramente la sostenibilità in tutte le sue diverse declinazioni. Senza dimenticare che la Maremma, anche dal punto di vista paesaggistico, è una delle aree rurali più belle e riconosciute a livello internazionale. Ritengo, inoltre, che anche dal punto di vista viticolo sia un territorio del vino dalla straordinaria vocazione qualitativa.

E a proposito di vocazione viticola, quale è la

vostra filosofia produttiva?

Il nostro obiettivo, fin da subito, è stato quello di coltivare vitigni ideali per questo habitat produttivo. Vitigni capaci di regalare vini fortemente connessi al territorio e, al tempo stesso, vicini alle attuali tendenze di mercato. Ritengo che la Maremma, in particolare questo angolo di terra, abbia le caratteristiche ideali per produrre vini fortemente legati al territorio e, al tempo stesso, decisamente contemporanei e moderni. Per esempio, il Sangiovese che produciamo è un vino che in questa terra si esprime in maniera "moderna", capace di coniugare eleganza, personalità, ma anche ottima bevibilità. Come anche il nostro Vermentino, che considero uno dei bianchi italiani più in sintonia con le attuali dinamiche di consumo a livello mondiale. Abbiamo scelto di puntare anche su un vitigno internazionale come il Merlot, che in Maremma, a mio parere, ha trovato una culla perfetta per le sue caratteristiche e sono convinta che ci potrà regalare grandi soddisfazioni.

In conclusione, potresti anticiparci una possibile data per la presentazione ufficiale di GagiaBlu?

Non sono ancora in grado di dare una data precisa, ma posso sicuramente dire che sarà tra maggio e giugno del prossimo anno. Un periodo in cui potremo far godere anche un altro fattore chiave di questa bella terra di Maremma: il mare.