Losito e Guarini, grandi senza nascondersi

scritto da Fabio Piccoli | 4 Settembre 2020



In ormai oltre trent'anni di attività all'interno del mondo del vino mi è capitato rarissime volte di trovare produttori che non si "vergognano" delle loro dimensioni. Un sacco di volte alla canonica domanda "ma quante bottiglie producete?" mi è stato risposto con l'omertoso "dipende".

Come se produrre tante bottiglie fosse un peccato da non rivelare. Come se essere industriali del vino fosse una colpa, un limite da occultare attraverso quelle comunicazioni subdole dove non si cita mai un numero ma solo passione e amore per la vigna.

Finalmente ho trovato nel cuore dell'Oltrepò Pavese, a Redavalle (Pavia), un'azienda che non solo cita i suoi numeri senza difficoltà ma è anche orgogliosa della sue grandi dimensioni. Anzi, pone chiaro l'obiettivo di poter crescere ulteriormente come ha fatto soprattutto in quest'ultimo decennio.

Sto parlando di Losito e Guarini che abbiamo avuto la fortuna di poter visitare nel nostro Italian Wine Tour.

Siamo entrati in azienda e il nostro camper Gino non sapeva bene dove parcheggiare visto l'impressionante numero di pile di bottiglie di vetro imballate all'esterno della struttura.

Già da quella visione veniva facile capire che eravamo di fronte ad un'impresa dai numeri importanti.

Ma a confermarci questa impressione sono arrivate le parole dirette e sincere di Davide Guarini che assieme al fratello Renato dai primi anni 90 è entrato nella gestione dell'azienda di famiglia che vanta ormai una storia secolare (è stata fondata nel 1910).

E per rendere ancora più chiare le sue parole Davide ci ha portato a visitare le tre linee di imbottigliamento capaci oggi di "sfornare" circa 35 milioni di bottiglie all'anno.

Una produzione che parla lombardo, in particolare Pavese, e pugliese.
Losito e Guarini, infatti, è un'azienda dalla doppia anima, lombardo-pugliese, nata dall'unione di due famiglie, la Losito (Puglia) e la Guarini (Lombardia), ambedue, però, con origini pugliesi.

Un'azienda che fin dai suoi inizi ha avuto una forte propensione al mercato che l'ha portata oggi ad essere uno dei punti di riferimento più affidabili e diffusi sul canale della grande distribuzione italiana (ancora abbastanza ridotte le quote export).

Osservare le tre linee di imbottigliamento in piena funzione è stato un'esperienza unica che mi ha ulteriormente fatto capire un concetto fondamentale come l'organizzazione aziendale.

Per poter realizzare con efficacia numeri così elevati (che possono raggiungere le 150.000 bottiglie al giorno) è

fondamentale avere non solo le migliori tecnologie ma anche un’organizzazione perfetta.

Non solo, numeri di questa portata obbligano le aziende ad una tracciabilità costante che ha trovato conferma nella visita al laboratorio dell’azienda dove sono presenti le tecnologie più avanzate per monitorare i profili qualitativi di tutti i vini imbottigliati. Ammetto che era la prima volta che mi è capitato di trovare un laboratorio così completo capace in pochi minuti di fornire informazioni su ogni singolo componente del vino.

D’altro canto, garantire la distribuzione e di conseguenza il consumatore finale rispetto al gran numero di vini immessi sul mercato è una condizione indispensabile per essere credibili e autorevoli.

Una trasparenza assoluta su ogni bottiglia prodotta e non si tratta di uno slogan ma di qualcosa che abbiamo potuto toccare con mano durante le nostra approfondita visita.

È chiaro che numeri di questa natura sono possibili anche quando c’è una grande attenzione alle tendenze del mercato, dei consumatori. In questa direzione Losito e Guarini rappresenta un osservatorio molto interessante in relazione anche all’evoluzione dei gusti dei consumatori italiani.

La capacità dell’azienda di Redavalle di poter intercettare con tempestività tutte le principali tendenze è dettata dalla possibilità di gestire (attraverso uno scrupoloso controllo dei viticoltori conferitori) 730 ettari nell’Oltrepò Pavese e 980 ettari in Puglia, da Foggia a Lecce, nei principali territori vitivinicoli della regione.

La gamma dei vini dell’azienda, alcuni dei quali abbiamo avuto la fortuna di degustare sia durante la visita che successivamente, testimonia parecchie cose: la prima che sia l’Oltrepò Pavese che la Puglia oggi è in grado di regalare alcuni dei vini più “contemporanei” del nostro Paese, capaci

di coniugare al meglio tradizione e modernità; dall'altro che poter muoversi su grandi numeri consente una flessibilità eccezionale non sempre possibile in realtà più piccole; terzo la possibilità di avere un eccellente rapporto tra valore e identità dei vini.

Ma devo ammettere che la scoperta più bella è stata quella dei due fratelli Guarini che si sono divisi al meglio i compiti in azienda: Davide il mercato, Renato la produzione.

Due fratelli diversissimi accomunati da una competenza e passione nei confronti della loro impresa invidiabile. Ci è capitato rare volte di trovare una famiglia del vino così unita attraverso il rispetto assoluto delle caratteristiche dei singoli.

Si sente poi ancora il positivo "peso" della presenza di mamma Luisa che abbiamo avuto la fortuna di conoscere e che non fa mai mancare presenza e consigli in azienda.

La degustazione guidata dalla timida ma bravissima enologa Raffaella Introini ci ha confermato appieno le ragioni del successo commerciale dei vini Losito e Guarini, a partire dal Le Bolle, uno charmat extra dry, frutto dell'unione tra Pinot Nero e Sauvignon, una bollicina che ti arriva diretta, ma per nulla banale con una bevibilità straordinaria. Siamo poi passati sul versante pugliese dell'azienda attraverso il Bollato, ottenuto dal blend tra Negroamaro e Primitivo e che ti fa capire, senza giri di parole, come mai questi due "rossi" di Puglia si sono affermati in tutto il mondo conquistando quotidianamente consumatori.

Lasciamo Losito e Guarini felici di aver incontrato finalmente un'azienda che si racconta senza inutili veli. Abbiamo imparato un sacco di cose da Davide e Renato e compreso ancora una volta che si può piacere al mercato rimanendo autenticamente se stessi.