

CASCINA GILLI

Conversazione con Gianni Vergnano e Luisa Raffaelli

L'incontro, mio e di mio marito, Gianni Vergnano, con questo luogo, avvenuto negli anni '80, è stato anche l'incontro con il vino che, fino a quel momento, era fuori dalla nostra vita se non per un piacevole consumo che accomuna tutti i mortali. Guardando questa campagna, ne abbiamo ammirato subito la bellezza, capito le potenzialità, la sua unicità di contesto naturalistico e di sito architettonico rispetto non solo al Monferrato, ma all'intera zona vitivinicola del Piemonte. E' stata una fascinazione da più punti di vista, che coincideva con il fatto che Gianni, nel 1983, aveva lasciato il suo lavoro a Roma e cercava un'attività di cui innamorarsi e questo luogo è stato maieutico rispetto a questa sua ricerca.

Nella parte rustica del complesso di Cascina Gilli abitava una coppia di contadini, i signori Bava, che fin da subito hanno avuto con mio marito un rapporto di tipo genitoriale, una grande corrispondenza affettiva. L'attività vinicola consisteva solo in un piccolo appezzamento di vitigni di Freisa e Barbera e da una cantina composta da un vecchio locale a volte con quattro botti di legno. La piccola produzione di vino era divisa fra l'uso familiare e la vendita alle cantine sociali. Abbiamo subito compreso la forte potenzialità di quella semplice realtà contadina anche se trent'anni fa non c'era ancora la moda e il successo del food and wine. Passo dopo passo, Gianni ha approcciato la complessità della produzione vinicola e si è reso conto dell'importanza degli elementi della tecnica, della competenza agricola e meccanica, oltre naturalmente a quella del know how enologico. Fare il vino per arrivare a un prodotto d'eccellenza vuol dire, infatti, non solo la cura del lavoro in vigna, ma anche l'attenzione ai vari passaggi cruciali e delicatissimi della vinificazione. Io, invece, in qualità di architetto, mi sono occupata del contesto ambientale e di progettare la cantina nuova, necessaria per avere spazi adeguati di lavorazione e impianti, inserendola con rispetto in un territorio caratterizzato da una perfezione naturalistica commovente e delicata. A questo fine, ho fatto in modo di incassare nel terreno gran parte della struttura edilizia in modo da ridurre al massimo l'impatto visivo. Le vecchie cantine originarie sono invece diventate luogo di affinamento per il vino in barrique.



I met my husband Gianni Vergnano here in the 1980s. We met over wine which wasn't exactly a part of our lives, but it was pleasant – isn't consumption of wine for everyone? We admired the beauty of the Monferrato countryside together, understanding its potential and the uniqueness of the natural and architectural content within Piedmont. We were fascinated and at this time, in 1983, Gianni had left his job in Rome. He was looking for a new venture to fall in love with. As we searched, this place was maieutic. Mr and Mrs Bava lived in the rustic Cascina Gilli. Gianni got to know them well. Their wine activity took place on a small plot with Freisa and Barbera vines and inside a cellar made up of an old room with just four wooden barrels. Their small wine production was divided between family use and the co-operative wineries that sold the wine wholesale. We immediately understood the strong potential of the operation even if at that time food and wine were out of fashion. Step by step, Gianni dove deeper into the complexity of wine production. He understood the importance of technology, agricultural and mechanical competence, as well as oenological know-how. Making wine as a product of excellence means not only the work in the vineyard but also delicate attention to winemaking. As I am an architect, I took care of the spaces and designed the new cellar. I strived to create a working environment with perfect beauty. To this end, I embeded most of the building structure under ground so as to minimize its visual impact. The original old cellars have become a place of aging wine in barrique.







Ho realizzato poi i locali di accoglienza per la degustazione dei vini, ristrutturando gli spazi delle vecchie stalle per i quali ho usato pigmenti naturali e arredi d'epoca, semplici ma sempre con una storia alle spalle e capaci di dialogare poeticamente fra loro. Ho curato poi la parte architettonica della nostra residenza nella villa padronale, cercando di valorizzarla e di arredarne l'interno in modo che non risultasse artefatto, rispettando la struttura originaria e la necessità di una coerenza linguistica. La casa, che qualcuno chiama anche il castello per una vecchia torretta in mattoni presente nel giardino, risale ai primi del Settecento. Nel giardino si trova, avvolto da tralci di edera, il busto di pietra di un nobile spagnolo con tanto di gorgiera, abbigliamento tipico del Cinque-Seicento, riportato su tutte le nostre etichette. Secondo una ricerca fatta negli archivi storici da un nostro affezionato cliente, pare che il busto appartenesse a un luogotenente di Napoleone, di nome Gilli, che avrebbe partecipato all'assedio di Casale e si sarebbe poi fermato in questa zona. Da lui deriverebbe quindi il nome della nostra cascina e comunque conserviamo il busto con la cura che riserveremmo a un nostro antenato.

La parte tecnologica e organizzativa della cantina è stata gestita da mio marito con l'aiuto prezioso dell'enologo, Gianpiero Gerbi, figlio dello stimato professor Gerbi, e del cantiniere, Giovanni Matteis, da più di trent'anni pilastro fondamentale dell'azienda.

I created reception rooms for wine tasting and renovated the old stables, using natural pigments and adding simple antique furniture with history behind it. In the manor house I respected the original structure, trying to enhance it. I furnished the interior so it was liveable. The house, which is sometimes called the castle as there is an old brick tower in the garden, dates back to the early 18th century. A stone bust of a Spanish nobleman dressed in gorget from the 16th and 17th centuries is surrounded by ivy branches in the garden. His image appears on all of our wine labels. According to research by a loyal customer, the bust is Napoleon's lieutenant, Gilli, who participated in the siege of Casale and then stopped in this area. Thus the name Cascina Gilli; we care for the statue as one of our ancestors.

My husband manages the technical and operational side of the winery with the precious help of oenologist, Gianpiero Gerbi, son of the esteemed Professor Vincenzo Gerbi. Cellar master, Giovanni Matteis, has also been an irreplaceable collaborator of the company for more than thirty years.





Mentre mia moglie Luisa si occupava della costruzione della cantina e della cura del complesso architettonico storico, ma anche dell'immagine dell'azienda e della comunicazione, io mi sono dedicato totalmente e con passione al vino. Dagli anni Ottanta, si è verificata un'enorme trasformazione nella produzione vitivinicola, fino ad allora mirata alla quantità più che alla qualità e destinata alla vendita all'ingrosso. Agli inizi, ho voluto puntare a migliorare la lavorazione tecnica della Freisa leggermente vivace, chiamata anche lo "champagne" dei poveri, ottenendo un riscontro eccezionale di vendita non solo in Piemonte, ma anche in altre regioni e importanti città. Le stesse innovazioni tecniche e tecnologiche sono state impiegate per ottenere un'ottima Malvasia, che ha avuto subito importanti riscontri nel mondo enologico e nelle guide specializzate.

Nel tempo, l'orientamento della clientela verso la Freisa vivace è andato sempre più in favore della Freisa ferma la cui qualità è cresciuta notevolmente per una serie di fattori, non ultimi i cambiamenti climatici, che hanno permesso una migliore maturazione delle uve con conseguenti migliori opportunità per lavorare questo vitigno come vino fermo. Inoltre, con la tecnica recente della devinacciatura, messa a punto dal professor Gerbi dell'Università di Torino, con la quale si usano anche i tannini presenti sui vinaccioli, si è potuto aggiungere a questo vino una maggior morbidezza senza comprometterne la conservazione. La ricerca ampelografica (la disciplina che studia, identifica e classifica le varietà dei vitigni) ha nel contempo messo in luce come la Freisa sia un parente stretto del Nebbiolo, un vino nobile dunque, confermando le nostre intuizioni di vent'anni prima. Oggi, la nostra Freisa Superiore Arvelé, invecchiata in barrique per 18 mesi, è paragonata come qualità ai più superbi Nebbioli. Queste terre bianche, ristrette alla zona intorno a Castelnuovo, molto simili come composizione a quelle delle migliori posizioni di Langa, ci hanno permesso di coltivare anche la Barbera e di ottenerne un vino di grandissimo pregio, anch'esso premiato a livello internazionale. Il nostro è un territorio ancora poco conosciuto, con caratteristiche estremamente interessanti, che potrebbero riservare ulteriori soddisfazioni.

Oggi, lavoriamo su 14 ettari di vigneto producendo circa 120.000 bottiglie vendute per il 40% all'estero dove esportiamo soprattutto, e in particolare negli Stati Uniti, la nostra Malvasia Gilli, un vino dolce, aromatico e a bassa gradazione alcolica, unico perché ottenuto lavorando i vecchi vitigni originari di Schierano, dal chicco piccolo e ricco di preziosi profumi. Nostro figlio Paolo ha preso in mano l'azienda con determinazione e passione sia sul versante commerciale sia su quello della cantina dove segue tutto il processo della lavorazione del vino. Per il futuro di Cascina Gilli, abbiamo molti progetti, fra i quali quello per ingrandire la cantina con una barricaia perché intendiamo aumentare la produzione della Freisa, che trova proprio in barrique la sua massima evoluzione ed espressione. Per affrontare i mercati in maniera competitiva, oggi è necessario essere presenti con pochi vini, ma d'eccellenza. Vini selezionati e di pregio con i quali vogliamo stupire e conquistare sempre di più gli intenditori e i consumatori esigenti di tutti i paesi per continuare con entusiasmo e orgoglio la nostra avventura.

While my wife Luisa was reconstructing the cellar and the complex historical architecture as well as of the image and communication of the company, I dedicated myself with great passion to the wine. Since the 1980s, there has been an enormous transformation in wine production, up to then the focus was on quantity rather than quality and intended for wholesale only. When I got my start, I wanted to improve the technical processing of the Freisa, called the "champagne" of the poor. The response was exceptional not only in Piedmont, but also in other important Italian regions and cities. We engaged with the same technical and technological innovations that have been used to obtain excellent Malvasia. Our wine immediately received solid feedback in the wine world and in sector guides.

Over time, customers of sparkling Freisa have increasingly pivoted towards a still Freisa. Its quality has grown considerably due to a series of factors, not least changes in climate that have allowed a better maturation of the grapes. Consequently, the opportunity to work this grape as still wine has grown. Furthermore, the recent technique of "devinacciatura," developed by Professor Gerbi at the University of Turin, has allowed us to use present tannins in the pips. Thanks to this technique, it is possible to add a greater softness to the wine without compromising its conservation. The ampelographic research (the discipline that studies, identifies and classifies vine varieties) has revealed that Freisa is a close relative of Nebbiolo, and therefore of quality, confirming our twenty year long intuition. Today, our Freisa Superiore Arvelé, aged in barriques for 18 months, is compared to the most superb Nebbiolo. These white soil, restricted to the area around Castelnuovo, are very similar in composition to the best locations in the Langhe. As such, we cultivate Barbera making wine of great value, internationally awarded. Our territory is still hardly known. It has extremely interesting characteristics that will continue to bring great satisfaction.

Today, we work on 14 hectares of vineyards producing about 120,000 bottles, 40% sold abroad. Mainly we export our Malvasia Gilli, a sweet, aromatic wine with low alcohol content. It's unique because it is made by working old vines originating from the village of Schierano. The fruit is small and rich in aroma.

Our son, Paolo, took over the company with determination and passion for both commercial activities as well as wine production. In the future, we are planning many projects, including one to enlarge the cellar to add a barrel room. In fact, we intend to increase the Freisa production currently at maximum evolution and expression in barrique. To be competitive in the marketplace, we must be present with few but excellent wines; selected and prestigious wines to amaze and win over connoisseurs. We want to meet the consumer demand around the world and continue our adventure with enthusiasm and pride.



