

Milena
Pepe

Dopo anni di studi fra Belgio, Inghilterra e Olanda, a 29 anni è tornata nel paese del papà per metter su un'azienda d'eccellenza

La manager dei vini

Dall'Irpinia all'Australia con i 4 bianchi e i 4 rossi

GOFFREDO LOCATELLI

È NATA 29 anni fa da madre belga e da padre originario di Luogosano, un minuscolo paese di 900 abitanti situato nella media valle del fiume Calore. Questa ragazza bionda, che non guarda la tv ma legge i giornali e parla quattro lingue, è oggi assurta a simbolo di modernità per un territorio che per due terzi è un osso senza polpa, dal quale se ne vanno circa 10 mila persone ogni anno. Milena Pepe è la prima dei quattro figli di Angelo, un emigrato irpino da molti anni in Belgio, dove fa il ristoratore, nominato Cavaliere della Repubblica per meriti sul lavoro. A differenza dei familiari, rimasti a Bruxelles, Milena ha preferito nuotare controcorrente e, con tutti i rischi, se n'è venuta a lavorare nella terra dei suoi avi.

«Mi sono formata all'estero, dove ho studiato e fatto la specializzazione, — racconta — ma alla fine ho scelto l'Irpinia. La provincia dei miei antenati mi affascina fin da quando ero bambina e facevo frequenti viaggi da Bruxelles ad Avellino».

Milena comincia a sgomitare già nell'età dell'adolescenza quando, a 14 anni, se ne va a fare la receptionist in un albergo-ristorante. Diventa poi assistente commerciale in un'agenzia pubblicitaria

ting specializzandosi in gestione d'impresa. Tenace e volitiva, la ragazza se ne va poi in Olanda, alla Hoogenschool di Utrecht, per un corso in Comunicazione e Management, e prende a viaggiare tra i Paesi Bassi e la Francia. Sbordera in quest'ultimo paese il suo grande amore per il vino. Si diploma in Gestione e management vitivinicolo presso l'Université du Vin, a Souze-la-Rousse, in Provenza, e si specializza in enologia e viticoltura a Macon-Davayé in Borgogna, la celebre regione francese dello Chardonnay e del Pinot nero. Apprenderà molti segreti professionali lavorando presso la cantina M. Chapoutier, produttore del "Côtes du Rhône" e presso la "Domaine de la Janasse" a Chateaufort-du-Pape, nelle Côtes du Rhône.

Nata e cresciuta in città, l'immersione nelle campagne di Provenza e Borgogna, allargherà le conoscenze della ragazza. «In Francia ho avuto per maestri degli eccellenti viticoltori, e lì è nata la mia attrazione per il mondo del vino — continua Milena —. E quando mio padre una decina di anni fa decise di impiantare dei vigneti in Irpinia, sono riuscita a materializzare il mio sogno: far nascere un'azienda, che ho chiamato Tenuta del Cavalier



UNA RAPIDA ASCESA
La giovane manager del vino Milena Pepe tra le più interessanti realtà imprenditoriali irpine nel disegno di Francesco Ardizzone



La raccolta dell'uva

Pepe, su oltre 35 ettari tutti in denominazione Taurasi Docg e Coda di Volpe Docg.

I Pepe di Luogosano è gente semplice, fatta di generazioni impregnate di lavoro, esperienza e abilità, ma soprattutto di amore per un territorio ritenuto dall'antichità culla ideale di vini pregiati. Gli stessi prodotti per decenni in maniera artigianale dalla famiglia Pepe. Ma da quando in cantina e nei vigneti è arrivata "la furia bionda", la musica è cambiata. Con lei al comando, la nuova azienda è uscita dalle nebbie dell'anonimato e sta correndo forte. «Al mio arrivo qui nel

2005 — racconta Milena —, ho fatto la prima vinificazione con uve tutte mie. I primi due anni sono stati durissimi perché tutto era da creare; ho dovuto imparare a conoscere i terreni e le vigne per vinificare ad altissimo livello di qualità rispettando le tradizioni e la tipicità. Ma soprattutto ho dovuto dimostrare che una ragazza è capace di dirigere l'azienda e infondere fiducia negli altri che vi lavorano».

C'è riuscita. E oggi produce otto tipologie di vino, quattro bianchi (Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Coda di Volpe, Falanghina) e quattro rossi (Irpinia Rosso, Irpinia Aglianico, Irpinia Aglianico Campi Taurasini e Taurasi Docg). La Tenuta, con annesso ristorante La Collina sorto in un antico casale, si estende tra i comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, in una zona collinosa compresa tra i 350 e i 500 metri di altezza: Milena ci tiene a precisare che tutti i vini rossi e il Coda di Volpe sono realizzati con uve provenienti esclusivamente da terreni di proprietà. La cantina dell'azienda è una struttura modernissima dotata di un laboratorio per il controllo della qualità e la tracciabilità dei prodotti. «Una visita nei nostri vigneti e nei diversi ambienti della cantina permetterà a chi ne avesse

voglia di conoscere il ciclo produttivo e i nostri vini attraverso una degustazione».

Ma perché un'enologa bravissima ha rinunciato ad un più sicuro impiego in Francia o in Belgio per venirsene a rintanare in Irpinia? Milena ha un accenno di sorriso, incrocia le braccia e dice: «Al termine dei miei studi di enologia e viticoltura, ho voluto misurare le mie capacità con una scelta coraggiosa: investire il bagaglio professionale nel paese di mio padre e gestire personalmente la tenuta di famiglia». I risultati le hanno dato ragione: è diventata uno dei nuovi nomi della viticoltura campana. Con amore e passione in pochi anni ha creato dal nulla un'azienda che produce 200 mila bottiglie di vino vendute in Italia, Francia, Belgio, Danimarca, Australia, Norvegia, Giappone... «Sono io che giro il mondo, mantengo i contatti, tratto le forniture e allargo sempre di più il mercato...».

Detta così sembra facile. Invece la giovane è impegnata ogni giorno per dimostrare sul campo quanto vale. «Ora mi sento pronta per le sfide del futuro...». Fortemente motivata, l'imprenditrice confessa a cuore aperto: «Devo ancora concentrare energie e intelligenza per far conoscere l'eccellenza del mio vino». Poi,

“ Ho dovuto imparare a conoscere i terreni e le vigne... ma soprattutto ho dovuto dimostrare che una ragazza è capace di dirigere l'azienda e infondere fiducia negli altri che vi lavorano

e fa la hostess al Salone dell'auto di Amsterdam. Seguono i viaggi d'istruzione e gli stage di lingue. «Ho avuto la fortuna di ricevere un'ottima formazione, al lavoro vicino a mio padre e negli studi in diversi paesi d'Europa dove ho vissuto. Così sono cresciuta...».

Il suo corso di studi regolari comincia presso il Collegio di St. Hubert, a Bruxelles, dove nel 1998 si diploma. Nello stesso tempo, soggiorna a più riprese presso una scuola di Bruges per imparare il fiammingo e fa stage a Leeds e a Cambridge per perfezionarsi in inglese. Tra il 2000 e il 2003, frequenta la Scuola d'Enseignement Pratique des Hautes Etudes Commerciales a Bruxelles e si laurea in marke-

“ Commedia graffiante... un rigore formale invidiabile”
CORRIERE DELLA SERA (P.Meregheggi)
“Una intelligente, commedia sul pubblico.. ben scritta, ben recitata e molto ben girata”
L'ESPRESSO
“Ogni inquadratura è un'opera d'arte moderna... Una festa per gli occhi”
IL MESSAGGERO (F.Ferzetti)



“ Al termine dei miei studi di enologia ho voluto misurare le mie capacità con una scelta coraggiosa: investire il bagaglio professionale nel paese di mio padre e gestire la tenuta di famiglia

dopo una piccola pausa, aggiunge a bassa voce: «In questo momento della mia vita avverto anche la necessità di dare più spazio alla mia vita privata. Il lavoro mi piace, l'azienda che ho creato funziona, però tutto questo mi appaga solo in parte. Ora vorrei costruirmi una famiglia, avere dei figli...». E confessa di essersi fidanzata con Augusto, un giovane avvocato di Taurasi che le sta accanto e la incoraggia nelle scelte. «Finora non ho avuto una vera e propria vita privata: il lavoro è diventato anche la principale passione, visto che sono la più felice del mondo quando organizzo una degustazione di vini...».

© RIPRODUZIONE RISERVATA