

## Biografia di Maurizio De Simone

*Maurizio nasce a Napoli il 12 settembre 1963 e già da ragazzo sente il disagio di vivere in una caotica metropoli.*

*Il fascino della realtà agricola gli è trasmesso da nonno Vitale, e papà Carmine per mezzo della loro profonda amicizia con Giuseppe e Teresa, vecchi contadini di Sessa Aurunca.*

*Le serate trascorse con loro davanti al focolare, prestando ascolto ai racconti popolari, gustando piatti succulenti della tradizione contadina e il fascino di suoni, profumi e paesaggi mozzafiato di una natura ancora incontaminata, danno origine al sogno di una vita in campagna in simbiosi con la propria professione.*

*Al diploma di perito agrario si affianca una specializzazione in tecnico dell'alimentazione di bestiame di grosso taglio che lo porta, nel 1986, dopo varie esperienze in Italia, ad assumere la dirigenza dell'azienda Marini di Matelica (AN). Essa è composta di 700 ettari, di cui 250 coltivati a vite Verdicchio per la produzione del vino D.O.C. Verdicchio di Matelica. L'incontro con la viticoltura ne segna il percorso professionale, al punto che il complesso campo d'applicazione delle tecniche enologiche e viticole concretizzano la sua filosofia di vita che è, esprimere con un vino sia la personalità di chi lo produce sia il territorio d'origine.*

*Comincia così il suo lavoro di specializzazione coronato dall'incontro con l'Enologo Clemente Vassanelli di Bussolengo (VR) che ne intuisce le potenzialità e gli offre la dirigenza dell'azienda Villa Matilde in Cellole (CE), con un piano di formazione professionale che culmina nel titolo di enotecnico presso l'istituto di Avellino, a cui sussegue l'abilitazione di stato presso l'Istituto di Alberobello con l'ottenimento del titolo di Enologo.*

*Vassanelli più che un istruttore diventa un padre spirituale che dona al proprio figliolo energie e passione che in poco tempo riescono a trasmettergli il credo di un uomo onesto e dalla conoscenza enologica tecnicamente impeccabile. Le esperienze vissute insieme per l'Europa, la sete di conoscenze di Maurizio e la voglia di trasmettere il proprio sapere di Clemente, fanno crescere tecnicamente, e professionalmente il ragazzo, ma soprattutto egli comincia a capire che il vino è un elemento vivo e vitale, testimonianza dell'uomo da sempre e che un mercato sempre più esigente di prodotti globalizzati e standardizzati ne sta espropriando l'essenza.*

*Comincia così la personale battaglia di recupero di vitigni quasi scomparsi, antiche tecniche produttive, studio di forme di allevamento della vite ormai abbandonate, tradizionali sistemi di vinificazione e conservazione dei vini nei territori di origine.*

*Le lunghe chiacchierate con gli anziani agricoltori, ultimi depositari di un sapere antico*

*troppo spesso sottovalutato dalla modernità non in grado di cogliere l'essenza di quelle tecniche e metodi frutto dell'evoluzione contadina, originano in Maurizio la consapevolezza che il "guardarsi indietro serve a preservare il futuro" e inizia così la ricerca di adattare quegli insegnamenti antichi alla moderna tecnica di vinificazione, suffragata dalle conoscenze tecnico-scientifiche così da rendere possibile la produzione di vini assolutamente unici, che ancorati alle proprie "ORIGINI" riescono ad esprimere caratteri apprezzati in tutto il mondo.*

*Nel 1996, con grande affetto e gratitudine per la famiglia Avallone, proprietari di Villa Matilde che tanto gli ha dato, Maurizio decide di lavorare in proprio come libero professionista e inizia un pellegrinaggio per il mondo cercando di apprendere la consistenza enologica di civiltà diverse, approfondire la storia viticola, e allargare la propria visione del mondo agricolo, accumulando col tempo, esperienze e conoscenze per mezzo del lavoro di consulenza per aziende vitivinicole di Europa, Asia e Americhe. Più esperienze Maurizio vive più si rende conto di quanto vasto e variegato sia il mondo enologico, e più si convince che il patrimonio vitivinicolo italiano sia unico per diversità pedoclimatiche, numero di vitigni autoctoni e storia viticola di ogni territorio, e che la conservazione di millenni di storia sia l'unica strada per salvaguardarlo.*

*Nel 2002 Maurizio fonda la Pro.Vit.E. s.r.l. società tra professionisti del settore viticolo ed enologico, con sede a Montalcino (SI). La Pro.Vit.E., oltre a diverse collaborazioni internazionali è stata soprattutto una società impegnata alla formazione di giovani tecnici che condividono le basi ideologiche di Maurizio con corsi personalizzati e stage presso le aziende in collaborazione, attività divulgative come corsi di degustazione ed approccio al vino, organizzazione di eventi e convegni sui temi legati al vino e il suo territorio di origine.*

*Pro.Vit.E. si è specializzata nel tempo alla progettazione e consulenza alla realizzazione, di aziende agricole e vitivinicole che applicano una agricoltura tradizionale senza l'uso di chimica e dove i cicli naturali scandiscono il tempo, e dove i prodotti esprimono il carattere e i sogni di chi li produce.*

*Oggi quel ragazzo che sognava una vita agreste, è un uomo che dedica la sua vita alla ricerca storica dei vitigni, recupero di zone viticole un tempo di primaria importanza e oggi ridotte a poco più di attività hobbistiche, ricerca scientifica per il ripristino della fertilità naturale dei suoli e tecniche di vinificazione atte ad eliminare interventi invasivi rispetto al naturale processo di vinificazione.*

*Così nascono vini che conservano in se tutta la tradizione e poesia di un popolo.*

*Il Lentisco, bianco del sud pontino fatto di uva Bellone e vinificato in botti di castagno da 300 litri.*

*Grecomusc' bianco di Taurasi quasi completamente estinto che i contadini della zona hanno conservato, lasciando pochi ceppi per consumo familiare.*

*Cesanese di Olevano Romano prodotto con le conocchie, (Alberello Romano) antico sistema di allevamento ridotto a pochissimi ettari per gli eccessivi costi di gestione.*

*L'Asprinio di Aversa prodotto con le Alberate, sistema di allevamento della vite maritata al pioppo con festoni di uva alti fino a 20 metri di viti di oltre 300 anni.*

*Il Generale, rosso da vitigno Abbuoto descritto da Plinio il vecchio e ormai ritenuto erroneamente estinto*

*Recupero di vecchi vigneti di oltre 80 anni di sangiovese a Montalcino, in totale controtendenza con la produzione di Brunello.*

*Recupero di vigneti a Punta Fieno di Ponza che si raggiungono con mulattiere e dove la vinificazione avviene ancora con l'antico sistema della Pietra Torcia, e il trasporto delle bottiglie viene fatto con i muli.*

*Recupero di vigneti antichi nell'isola di Bozcaada in Turchia dove ci sono vitigni Primordiali.*

*Recupero di piccole vigne di Priè blanc ai piedi del monte bianco in Val D'Aosta*

*Recupero dei vitigni Moradella e Vespolina in Oltrepò Pavese*

*Responsabile del piano di recupero e valorizzazione del vitigno*

*Abbuoto nel basso Lazio.*

*Recupero delle piante ultracentenarie di Fiano in provincia di Avellino.*

*Attualmente Maurizio, oltre ad essere responsabile tecnico scientifico del programma Internazionale "BIOMA" per una Agricoltura Sostenibile e totalmente libera dall'uso della chimica, sta sviluppando con l'Università di Digione, uno studio per la produzione di vini senza l'uso dell'anidride solforosa e altri conservanti, integrati con programmi per la coltura naturale della vite.*

*Con la moglie Elisabeth ha fondato il centro di consulenza*

*"LEGENDARY WINES" [www.legendarywinesiena.com](http://www.legendarywinesiena.com) dove tutto questo sapere si trasforma in servizi per aziende*

*che hanno il "NATURALE" come proprio scopo di vita, e dove si formano giovani figure professionali che hanno nel proprio DNA l'Agricoltura del futuro*