

Il bicchiere tutto pieno

Le nuove *wine lovers* raccontano il loro rapporto (felice) con vigneti e vendemmie. E dimostrano sempre più competenza. Tra produzione, sostenibilità ed enoturismo

di Giuliana Parabiago

Sotto. Maria Cvetic Masciarelli con sua figlia. A destra. Il Castello di Semivicoli (Ch), delle Tenute agricole Masciarelli.



Nel film Ritorno in Borgogna, Ana Girardot è la figlia di un viticoltore che decide di non lasciare i campi di famiglia, rivelandosi ben più dotata dei fratelli. Il messaggio è chiaro: il vino è femmina, non più “riserva” del maschile. Le donne portano un patrimonio di sensibilità, empatia, attenzione al territorio e alla sostenibilità. Della vigna percepiscono l'emozione del paesaggio, ma anche la necessità di nuove politiche agricole, si avvicinano al bio, spingono la certificazione. Hanno doti olfattive e degustative, voglia di comunicare, adorano stare in cantina come nei laboratori, guardano la terra, ma anche la tecnologia. Cinque donne raccontano il loro rapporto (felice) con il vino.

Maria Cvetic Masciarelli, considerata ambasciatrice del vino italiano e abruzzese nel mondo, alla guida dell'azienda dopo la scomparsa del marito, ha reso celebri ed esportato in 55 Paesi vini come il Montepulciano d'Abruzzo, il Trebbiano, lo Chardonnay e il Cabernet Sauvignon. «La vigna è una terapia di vita. Ma non è semplice essere mamma e capofamiglia di tre figli - mi sento un'equilibrata - e nello stesso tempo è appassionante dedicarsi a una professione dove le

donne possono dare un valore aggiunto. Hanno una maggiore sensibilità verso l'ambiente e i tempi della natura. E poi sono pazienti, disposte a pianificare. E consapevoli che occorrono anni per ottenere risultati sensibili. La vera sfida per me è fissare nuovi standard sostenibili, ridurre i consumi di energia, carta, acqua, in tutta l'azienda, inclusi gli uffici, e migliorare le nostre prestazioni ambientali attraverso strumenti come l'Emas (Eco Management Audit Scheme). Per quanto

riguarda i gusti, oggi sappiamo che le donne in molti Paesi sono le principali acquirenti di vino, bevono prediligendo il rosso, e non i bianchi e i rosati come comunemente si crede, sanno accordare piatto e bicchiere, e gustarsi un calice come parentesi di relax e momento piacevole nell'arco della giornata».

Cristina Ziliani, si occupa del marketing e della comunicazione nell'azienda di famiglia, la Berlucchi, che nel 1961 “inventò” lo spumante con metodo champenoise e che oggi è sinonimo di Franciacorta. Arrivata al vino per dinastia, da bambina giocava fra i filari, metteva la velina fra le bottiglie, aiutava nelle spedizioni.

«Non ho mai immaginato nessun'altra occupazione: mio padre mi ha spinto verso l'indipendenza economica, anche se conciliare una famiglia con l'impegno in azienda non è facile. La produzione richiede dedizione, attenzione, flessibilità. La presenza in vigna per far fronte ai cambiamenti, →



Cristina Ziliani di Berlucchi. Per lei, nata tra i filari, il vino è parte indispensabile della vita.

→ nonostante i satellitari, è necessaria. E cresce l'attenzione al territorio: abbiamo 85 ettari certificati bio e 500, da dove ci approvvigioniamo, in via di certificazione. Credo che una donna, in questo settore, possa far valere la propria capacità di relazione, lo sguardo d'insieme, l'intuito oltre che la preparazione professionale e una certa sapienza degustativa. L'olfatto, più sviluppato nelle donne, è uno dei sensi più importanti, inscindibile dal gusto».

Sara Carmignola, ha lavorato per quindici anni alla fiera di Verona e per Vinitaly, ora si occupa di progetti di comunicazione e marketing per aziende enologiche. «Sono sempre stata appassionata di vino: nel bicchiere ci sono cultura e coltura, fatica e piacere, intuito ed esperienza; è sintesi magica e io adoro questo lavoro che mi conduce ogni volta in realtà diverse, da scoprire, da rivelare e da comunicare. La vista dei filari, i vigneti, paesaggi da contemplare e poi la cantina con tutti i suoi segreti e soprattutto con il suo fattore umano. Una professione che mi porta ogni giorno on the road, che mi spinge all'empatia con i produttori: ogni volta mi raccontano una storia, mi stimolano ad



Un vigneto Berlucchi nella zona collinare di Franciacorta (Bs).

allargare il mio punto di vista. Un lavoro che sto facendo anche attraverso i social: sul mio profilo Instagram Rosso di Sara, oltre a notizie, eventi, manifestazioni, ci sono i ritratti delle persone: è importante associare un volto a un'etichetta».

Gioia Cresti, enologa nell'azienda di famiglia che produce Chianti. «Quando ho scelto di frequentare agraria, in famiglia non mi hanno parlato per tre mesi: il vino poteva essere un hobby ma non una professione. Ho frequentato un corso di enologia a Bordeaux e, una volta rientrata, ho iniziato il mio percorso, anche contro i pregiudizi: non è stato facile acquisire autorevolezza in un mondo quasi del tutto maschile. È una professione totalizzante e faticosa, che regala

momenti di vera poesia: per esempio ora le sto parlando da una terrazza sulle vigne, è il tramonto, ho in mano un calice di vino e il mio cane è accucciato accanto a me».

Giulia Cataldi, 25 anni, porta il nome di un vino premiato dalle Guide dell'Espresso fra quelli da bere subito: il Pecorino Giulia 2016, prodotto da Cataldi Madonna di Ofena, in Abruzzo. È emozionata, felice, consapevole di un percorso appena cominciato, ma che le appartiene. Dopo essersi laureata in agraria, oggi si dedica alle analisi di laboratorio, a incrementare la produzione e a quell'aspetto scientifico e commerciale che ora rappresenta l'orientamento delle aziende. E poi l'aspirazione di ampliare l'attività con l'offerta di ospitalità. E in questo incarna davvero il nuovo corso delle cose.

Giuliana Parabiago

Quote rosa

Fra le pioniere, Donatella Cinelli Colombini, oggi presidente delle Donne del vino (via S. Vittore al Teatro 3, Milano, tel. 02867577), associazione senza scopo di lucro nata nel 1988, che promuove la cultura enologica e il ruolo della donna nella filiera produttiva. Ecco qualche dato sulle varie attività.

750+

le associate fra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier, giornaliste

88%

sono titolari o contitolari della cantina dove lavorano

69%

dei loro vini ha la denominazione 27% dei loro vini è biologico o biodinamico

52%

ricava oltre la metà del business dai mercati esteri. Nonostante la dimensione aziendale potrebbe creare limiti, tutte esportano

91%

vende anche direttamente

21%

ha la ristorazione

30%

offre ospitalità



Sara Carmignola: sui social è Rosso di Sara.



A sinistra. Gioia Cresti, enologa nell'azienda di famiglia. Sopra. Giulia Cataldi, giovanissima e destinata al mondo del vino.