

Celebrati i 25 anni dalla fondazione delle Donne del Vino

Memorabile degustazione al Vinitaly di Verona per il venticinquennale di attività dell'associazione nazionale delle Donne del Vino. Con la collaborazione della storica rivista di settore *Civiltà del Bere*, i vertici nazionali hanno organizzato un'orizzontale di dieci vini, tutti del 1988, anno di nascita del sodalizio femminile. Dieci associate hanno presentato i loro vini e un po' di loro stesse, raccontando alcuni aneddoti della loro vita privata e professionale. Ma andiamo con ordine: dopo la presentazione di Alessandro Torcoli, direttore di *Civiltà del Bere*, che ha moderato l'evento, la parola è passata alla presidente Elena Martuscello, riconfermata in carica proprio quest'anno per il prossimo triennio. L'imprenditrice dell'azienda vinicola Grotta del Sole di Quarto, a Napoli, ha ricordato come l'associazione sia nata per l'intuito della produttrice toscana Elisabetta Tognana, arrivando a contare oggi circa 650 iscritte che rappresentano tutte le categorie della filiera vitivinicola, dal vigneto alla cantina, dalla tavola alla comunicazione. "Donne - ha spiegato la presidente - che sono sempre state presenti in questo mondo, ma che oramai hanno saputo e potuto prendere coscienza delle loro capacità imprenditoriali. Alcune di loro si sono trovate ad ereditare ed a gestire patrimoni di famiglia, circostanza, anch'essa, che dà il segno del cambiamento. Nel passato, infatti, questi passaggi avvenivano sempre in linea maschile. Da anni anche le donne frequentano scuole e corsi professionali, dibattiti, degustazioni, viaggi studio all'estero per diventare agronome, enologhe, enotecarie, sommelier. Sono entrate quindi, a pieno titolo, da protagoniste anche in settori confinanti a quello vitivinicolo, ovvero nelle eno-



teche e nella ristorazione. Inoltre i cambiamenti di abitudini che si sono manifestati nel mondo delle consumatrici hanno contribuito al "salto di qualità" professionale delle donne. Vino "al femminile" significa saper scegliere un prodotto di qualità, significa il piacere di gustare in modo consapevole e di conoscere a fondo le caratteristiche dei vini per arrivare ad abbinarli correttamente ai cibi." Elena Martuscello ha aperto poi l'emozionante degustazione con il suo Grotta del Sole Asprinio d'Aversa Spumante Metodo Classico Extra Brut 1988. La sua azienda, fondata nel 1989, è stata la prima ad introdurre in Campania la produzione di spumanti metodo classico e metodo Martinotti. Dalla Campania siamo passati al Piemonte con la Scolca di Chiara Soldati; il vino: La Scolca "Gavi dei Gavi", Gavi Doc 1988. Chiara Soldati, sesta generazione di donne a La Scolca, azienda ormai vicina al centenario, dirige la Tenuta con suo padre Giorgio da oltre 20 anni. Il terzo bianco è un vino cult dall'Umbria: Castello della Sala, Cervaro della Sala VdT Bianco dell'Umbria 1988. A presentarlo è la marchesa Albiera Antinori, oggi vice presidente, ma che lavorando in azienda dal 1986 ricorda perfettamente di aver personalmente vendemmiato

l'annata '88. Il vino rappresentava un'innovazione per quegli anni con il 75% di chardonnay e il 25% di grechetto e inoltre adottava tecniche nuove: macerazione a freddo del mosto sulle bucce, fermentazione malolattica in barrique e ulteriori 10 mesi in bottiglia. Nel bicchiere si è mantenuto molto bene, ancora sapido e fresco pur nella sua struttura complessa. Dai bianchi ai rossi, e ci trasferiamo in Toscana: Beatrice Contini Bonacossi ha presentato Villa di Capezzana, Carmignano Riserva docg 1988 (Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 15%, Canaiolo 10%, altre varietà 5%). Sempre in Toscana con Antonella D'Isanto e il suo I Balzini White Label Vdt Rosso di Barberino Val d'Elsa 1988 (Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 40%; Canaiolo 10%). A seguire, sempre per la regione Toscana, Maria Antonietta Corsi Francois del Castello di Querceto ci ha parlato del suo Picchio Chianti Classico riserva docg 1988. Torniamo in Umbria con l'azienda simbolo di questa regione nel mondo: Chiara Lungarotti ci ha fatto degustare il Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano Rosso Riserva Docg 1988. La terna di chiusura invece è tutta veneta, terroir Valpolicella. L'esordio è di Marilisa Allegrini con La Poja VdT Veronese 1988. Poi, è la volta di Nadia Zenato con il suo Sergio Zenato Amarone della Valpolicella Classico Riserva doc 1988, (Corvina 50%; Rondinella 25%; Corvinone 20% Molinara 5%). A chiudere un'annata davvero favolosa in Valpolicella, Alessandra Boscaini con Serègo Alighieri Vaio Armaron Amarone della Valpolicella Classico Doc 1988. In generale i vini hanno portato bene i loro venticinque anni, tanto da farci alzare in alto i calici per un bel brindisi alle donne del vino!