N. 6 - ANNO 5 - MENSILE

OTTOBRE 2022

Supplemento de
IL CORRIERE VINICOLO
n. 32 del 3 Ottobre 2022

IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINO
DNEWS

ASSOCIAZIONE NAZIONALE LE DONNE DEL VINO

L'INTERVISTA

TIRATE SEMPRE FUORI IL VOSTRO VALORE

Tra passioni e impegno professionale e istituzionale, come presidente di UIV, conversazione a 360° con Lamberto Frescobaldi. In primo piano: la meritocrazia, il rispetto dell'altro e pari opportunità di crescita per donne e uomini.
La chiave per fare meglio? Essere sempre un po' insoddisfatti.

- a pag. 3 -

Le Donne del Vino crescono SUPERATA "QUOTA"

La nostra è, senza alcun dubbio, l'associazione dell'enologia femminile più grande del mondo.

Ma non solo questo.

L'Associazione Nazionale Le Donne del Vino è quella che ha saputo reagire meglio alla crisi Covid mantenendo forti i legami all'interno e creando nuovi progetti sempre più grandi. Stiamo dando un esempio alle consorelle estere, che ci vedono come un punto di riferimento, ma anche alle altre associazioni del vino in Italia per la nostra capacità di fare squadra e trovare alleanze esterne, individuare obiettivi importanti e realizzarli anche quando il piano organizzativo è complesso. "Se vuoi che qualcosa venga detto chiedilo a un uomo, se vuoi che qualcosa venga fatta chiedilo a una donna", diceva Margaret Thatcher. E noi Donne del Vino, con il nostro operato ne siamo un esempio.

Ma vediamo quanto e dove siamo cresciute negli ultimi sette anni, cioè nel periodo della mia presidenza.

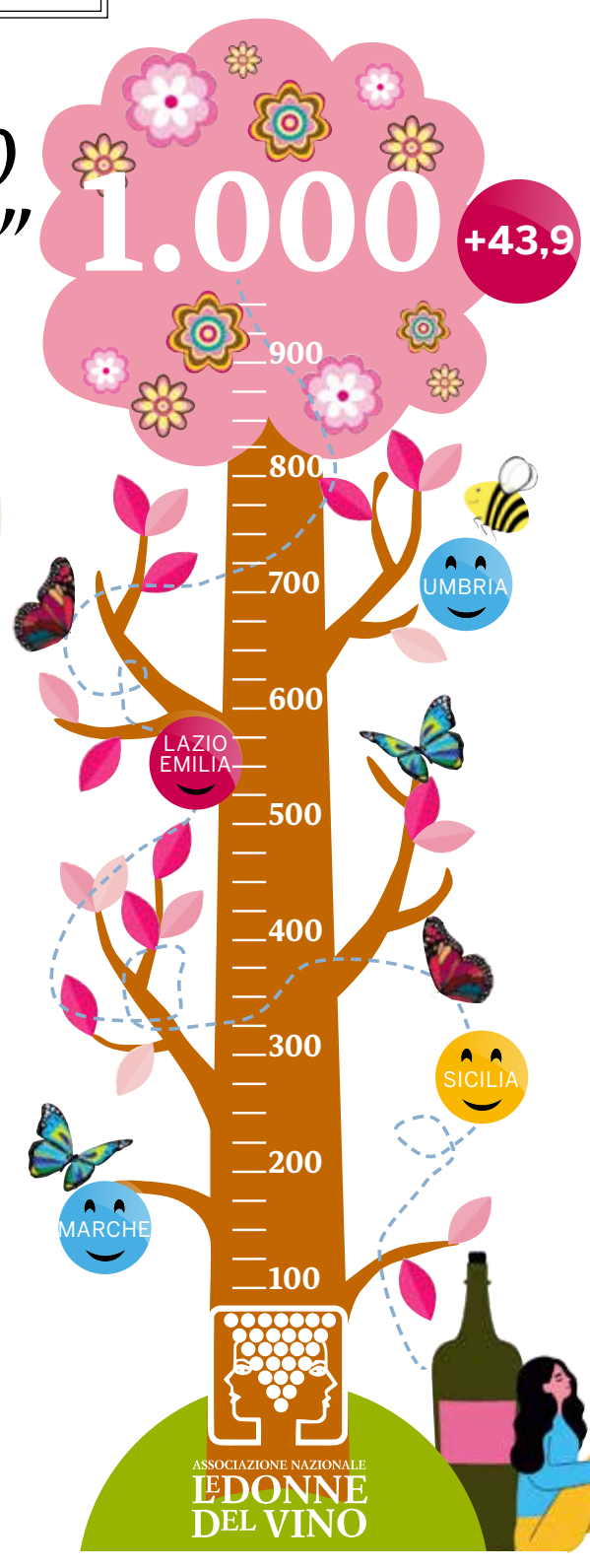
Nel complesso la quota percentuale di aumento è del 43,9% e questo non è avvenuto perché sono state aperte le porte a tutte abbassando il livello di selezione, che è rimasto sempre rigoroso. In pratica, la crescita da 696 a 1.002 socie è avvenuta grazie ad alcune delegazioni regionali che erano meno attive. Nell'ultimo anno il vero exploit è indubbiamente dell'Umbria, che dalle 5 socie del 2021 ne ha raccolte 33. Se guardiamo un arco di tempo più lungo, i due casi più spettacolari sono la Sicilia, che è passata da 26 socie nel 2019 e 63 nel 2022, e il Lazio, che aveva 37 socie nel 2019 e ora ne ha 65. Allungando maggiormente il periodo, troviamo l'Emilia Romagna, che partita dalle 15 socie del 2017 è arrivata a 65, e le Marche, che è passata da 5 a 25.

Questi sono gli incrementi più vistosi, ma non sono i soli perché fra quelle che non ho citato ci sono regioni che hanno raddoppiato le socie, come la Sardegna, oppure le hanno triplicate, come la Calabria.

In pratica, le delegazioni con aumenti numerici meno sbalorditivi sono quelle già numerose come Piemonte, Campania, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Puglia, Toscana, Trentino Alto Adige e Veneto che, in alcuni casi, hanno segnato incrementi di oltre il 50%. Direi che tutte hanno fatto la loro parte.

A conti fatti, le uniche regioni ancora "dormienti" sono Molise e Valle d'Aosta, ma il trend nazionale è così buono che sicuramente, anche lì, ci sarà un risveglio.

Il primo ringraziamento, per questo risultato che supera ogni attesa, va alle Delegate regionali che hanno saputo legare le socie su progetti condivisi favorendo rapporti di stima e di affetto reciproco fra le socie. Grazie alle Consigliere e allo staff nazionale che hanno lavorato tanto e bene. Credo che aver superato "quota 1.000" sia una soddisfazione per tutte e dimostri, ancora una volta, il valore dello stare insieme puntando sempre più in alto. *Donatella Cinelli Colombini*



Le PAST PRESIDENT si raccontano

Vi presento le past President Donne del Vino, le persone che, nel passato hanno dato il maggiore contributo alla crescita della nostra Associazione. Quattro di loro sono ancora attive e presenti e ci raccontano aspetti importanti delle Donne del Vino. Su questo numero di Dnews, intervistiamo ***Adele Vallarino Gancia,*** *presidente de Le Donne de Vino succeduta a Elisabetta Tognana*

Donatella Cinelli Colombini

Mi racconti di lei, della sua vita, della sua personalità, della sua terra, della sua attività.

Ho avuto l'onore di essere la seconda presidente delle Donne del Vino dopo Elisabetta Tognana. A quel tempo ero responsabile delle relazioni esterne della nostra azienda di famiglia, la Gancia Spa. Ero finalmente riuscita ad abbattere un tabù di famiglia, le donne non lavoravano in azienda. Avevo lavorato come PR precedentemente già a Genova con lo studio Tombetti per qualche anno, e passare in Gancia è stato come tornare a casa. Per me era importante contribuire a costruire quello che mio padre ed i suoi avi prima di lui ci avevano lasciato. Ho lavorato con passione e dedizione, e farlo nelle terre dove sono nata e cresciuta mi sembrava un grandissimo privilegio, sono molto attaccata a questo territorio, le Langhe e il Monferrato sono terre che amo moltissimo. All'età di 8 anni tutta la nostra famiglia, sono l'ultima di sei tra fratelli e sorelle, si trasferì in Argentina dove mio padre nel 1934 apriva la Gancia Argentina. Ho vissuto a Buenos Aires per 12 anni, anche quello è un paese che sento molto mio. Essere stata così lontana per tanto tempo però mi ha fatto capire dove sono le mie vere radici.

↔ CONTINUA A PAGINA 2

Le ricette del vino

IL PRIMO RICETTARIO CHE PARTE DAL VINO
PER ARRIVARE AL CIBO, 900 RICETTE CHE INSEGNANO
A PREPARARE LA CUCINA TIPICA PIÙ ADATTA A GUSTARE
I VINI DELLA STESSA REGIONE

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

LE PAST PRESIDENT SI RACCONTANO

Adele Vallarino Gancia

Un bilancio della sua esperienza nelle Donne del Vino

Essere la seconda presidente è stato per me come un secondo lavoro. C'era molto da crescere e sviluppare e con l'aiuto innanzitutto di José Pellegrini, responsabile dell'ufficio stampa e mio braccio destro a quei tempi, e dell'entusiasmo delle socie naturalmente, siamo riuscite a organizzare una serie di iniziative atte a sensibilizzare alla qualità dei prodotti ma anche all'importante ruolo delle donne in questo settore. Quello che ho trovato straordinario è la coesione, amicizia e affetto che ha legato le socie fin dalla fondazione ed è questo che ha sempre reso così costruttiva la nostra associazione. "Dove c'è vino c'è amicizia, convivialità, calore umano, capacità di fermarsi davanti alla vita che corre, di cogliere gli aspetti più importanti": ho iniziato così la prefazione al libro che abbiamo pubblicato durante la mia presidenza, perché credo che questo racchiuda in poche righe, perché il vino è così importante per noi e perché ci stringe in un legame così forte. La ricerca della qualità era centrale ai nostri sforzi. Dicono che le donne hanno un palato particolare e abbiamo voluto che gli operatori del settore capissero l'importanza dell'apporto che davamo e che l'associazione ha continuato, sempre crescendo, a dare.

Quali sono le iniziative principali dei suoi tre anni come Presidente delle Donne del Vino?

Quando mi sono unita l'Associazione era ben guidata dalla prima presidente, Elisabetta Tognana, e con molte idee e speranze. Io ho voluto essere una presidente di continuità ed ulteriore crescita. Nei miei tre anni abbiamo aumentato il numero delle socie, diversificando a ristoratrici, giornaliste, oltre che a produttrici del settore. Ogni mese creavamo nuove iniziative, consulenze con enologi di altissimo livello, congressi, premi e abbiamo pubblicato anche un libro, è stato un periodo molto effervescente. Abbiamo organizzato viaggi a tema, per vedere le cantine dei luoghi, ricordo quello in Sicilia con particolare entusiasmo. Avevamo coinvolto Gina Lagorio in questo viaggio che aveva scritto un libro in cui uno dei racconti si rifaceva ai principi dell'Associazione. Il libro "Il vino, associazioni congrue, associazioni incongrue", edito da F.lli Marescalchi, che abbiamo pubblicato durante la mia presidenza e che ho citato prima, è per me fonte di grande orgoglio, perché racchiude molti aspetti di quello che era l'associazione e gli obiettivi che si poneva. Una vera dichiarazione d'amore da parte mia nella prima parte, non poteva essere altro!

I suoi sogni nel cassetto?

Arrivata dove sono nella mia vita posso solo fare un volo pindarico con un sogno grande: che gli italiani sviluppino un sempre maggiore senso del gusto del vino, premiando i prodotti di qualità vera, non i marchi più pubblicizzati. Che si educhi a conoscere e apprezzare sempre più e sempre meglio il vino buono e che questo sia di stimolo ai produttori perché la ricerca e la qualità sempre crescente della produzione venga premiata. Mi lasci raccontare un piccolo aneddoto personale, quando vado a pranzo con le mie figlie, vedendo tre donne ci propongono spesso un vinello leggero, al quale un coro, il nostro, si eleva dicendo "il vinello leggero se lo beve lei, a noi porti un vino importante!".
Quindi un altro "sogno" è che al ristorante non propongano più alle donne un vinello leggero, ma i prodotti migliori!
Il settore deve riconoscere non solo il ruolo fondamentale delle donne quando si parla di vino, ma anche deve rispettare la raffinatezza del loro palato e le sue esigenze. Le donne sono fantastiche produttrici, ristoratrici, enotecarie, vignaiole, e danno un contributo fondamentale alla crescita del settore e dei prodotti.

Il futuro delle donne e delle Donne del Vino, una speranza e un augurio.

Oggi si parla tanto di "gender equality", ma bisogna ricordare che l'Associazione ha iniziato la sua battaglia già da parecchi anni, ed è più che matura per pretendere che il settore dia alle donne lo spazio che meritano. Ho visto negli anni crescere l'Associazione in numero di socie ma anche in esperienza, e questo mi ha riempito il cuore. La nostra battaglia pacifica per la divulgazione della conoscenza del vino di qualità deve continuare e avere una forza sempre maggiore, in maniera proporzionale alla nostra crescita. Ho visto durante la mia carriera donne speciali che hanno contribuito e contribuiscono alla creazione e commercializzazione di prodotti straordinari. Alcune di noi portano nomi di storiche case vinicole e sono consapevoli di rappresentare una realtà economica fondamentale per l'Italia. Tutti gli sforzi di produttrici, ristoratrici e giornaliste sono importantissimi e la loro opera lo dimostra.
Quindi il mio augurio è "avanti tutta!"

SAVE THE DATE Gli appuntamenti in agenda per i prossimi mesi

Milano, 13 ottobre

"Magia ed eleganza del Pinot nero" degustazione a favore dell'Istituto dei Ciechi

In occasione della 5ª edizione della Milano Wine Week, la settimana milanese del vino, le Donne del Vino della Lombardia, il 13 ottobre propongono un appuntamento, a scopo benefico, con protagonista il Pinot nero dell'Oltrepò Pavese. La location sarà, il meraviglioso palazzo sede storica dell'Istituto dei Ciechi di Milano in Via Vivaio 7. "Magia ed eleganza del Pinot nero" non vuole essere una semplice degustazione, ma un viaggio alla scoperta di questo vitigno affascinante e misterioso. Si parlerà della sua storia, della sua terra e della vinificazione, terminando con una degustazione, guidata da Donne del Vino, di sei espressioni di questo vitigno. La manifestazione rientra fra le attività di sostegno alla mostra "Dialogo nel Buio", il ricavato verrà devoluto all'Istituto dei Ciechi. La serata verrà impreziosita dalle dolci note dell'antico organo, suonate dal maestro compositore Francesco Ferrario.
Seguirà un rinfresco offerto dalle Donne del Vino di Lombardia.
"Magia ed eleganza del Pinot nero" - giovedì 13 ottobre
Istituto dei ciechi di Milano
Per informazioni e prenotazioni: camilla.guiggi@gmail.com

Bari, 20 - 22 ottobre

Le Donne del Vino della Puglia: "The neverending storytelling"

A La Masterclass si impara, ci si confronta, ci si diverte e si respira un'atmosfera speciale. Una Fantàsia fatta di speech e workshop pratici con i più grandi esperti di storytelling e content marketing d'Italia, eventi ispirazionali e tanto intrattenimento. A La Content di Bari giovedì 20 ottobre durante l'evento "L'emotional marketing dentro un bicchiere di vino" con Carlotta Carucci, founder e communication strategist di Vanilla Marketing, dove si parlerà di emotional marketing e di comunicazione, le Donne del Vino della Puglia interverranno con uno speech al quale seguirà una degustazione dei vini delle loro cantine. Mentre il 21 e 22 ottobre durante il primo grande evento di digital marketing del Sud Italia organizzato da La Content presso Anche Cinema, Marianna Cardone, delegata regionale, farà un intervento su "Le Donne del Vino", una storia di imprenditorialità tutta al femminile iniziata più di trent'anni fa che oggi conta più di 1.000 socie. La Content è una media company che grazie a La Factory e La Academy aiuta le aziende a ideare, realizzare e diffondere contenuti di valore. Si definisce storytailor makers, perché crea storie su misura per ogni azienda narrazioni capaci di diventare poi media online e offline.
Per informazioni: info@lacontent.it

Milano, 17 novembre

A Simei il II Forum mondiale del vino al femminile

Grazie alla collaborazione con Simei, Unione Italiana Vini e Ice, il prossimo 17 novembre durante il Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento a Fiera Milano Rho, si terrà il secondo Forum mondiale del vino al femminile che vedrà coinvolte le rappresentanti di 10 associazioni estere. "Donne, Vino, Futuro" sarà il tema dell'attesissimo appuntamento dove le donne del vino del mondo si scambieranno esperienze e riflessioni. "L'obiettivo - spiega Donatella Cinelli Colombini - è di accrescere le opportunità affinché il processo verso la parità fra le botti in termini di carriera, retribuzioni e riconoscimento sociale, avvenga più rapidamente possibile". L'incontro con le realtà internazionali sarà ricco di spunti, dopo l'incontro con le associazioni estere ci sarà il convegno "Il futuro del vino è ora" al quale parteciperanno esponenti di rilievo del settore vitivinicolo. Il 16 novembre la delegazione delle Donne della Vino della Lombardia ha organizzato per le ospiti straniere un tour nelle cantine delle associate nella zona del Lugana. Apriranno le porte alle donne del vino del mondo le aziende Perla del Garda a Lonato del Garda della socia Giovanna Prandini, Ca Lojera a Sirmione di Ambra Tiraboschi e Olivini a San Martino di Giordana Olivini.

Il Forum mondiale delle Donne del Vino - giovedì 17 novembre - Simei
Fiera Milano (Rho)
Per informazioni: donne@ledonnedelvino.com

L'INTERVISTA

Tra passioni e impegno professionale e istituzionale, come presidente di UIV, conversazione a 360° con Lamberto Frescobaldi. In primo piano: la meritocrazia, il rispetto dell'altro e pari opportunità di crescita per donne e uomini

Tirate sempre fuori il vostro valore

di FIAMMETTA MUSSIO

La sua storia famigliare sono 30 generazioni di nobili banchieri e vignaioli, ma lui è conosciuto per essere uno che "non se la tira". Usa il cellulare come un millennial, risponde subito ai messaggi WhatsApp con dei vocali. Gli piace la moto da cross e lo sci, ma solo quello fuoripista. Ha anche un progetto con i detenuti della Gorgona: la direttrice del carcere aveva mandato lettere ai maggiori produttori italiani chiedendo la loro collaborazione per gestire una vigna ma lui fu l'unico a rispondere. Lamberto Frescobaldi si definisce imprenditore agricolo pur essendo a capo di un impero con un fatturato di oltre 110 milioni di euro. La storia di produttori di vino dei Marchesi Frescobaldi iniziò nel Trecento da Berto Frescobaldi: oggi la famiglia ha proprietà nel Chianti Rufina a Montalcino, Pomino, nei Colli Fiorentini, a Bolgheri, nel Morellino di Scansano e investimenti in altre regioni. Classe 1963, è sposato con Eleonora con cui ha tre figli Vittorio, Leonia e Carlo, è il presidente dell'Unione Italiana Vini e ha accettato di rispondere alle nostre domande.

Presidente, secondo una recente ricerca di Nomisma presentata all'ultimo Vinitaly, le donne sono il 14% di chi lavora in vigna e in cantina ma rappresentano la maggioranza degli addetti e dei manager nel marketing e comunicazione, nel commerciale e nel turismo. Insomma gli uomini producono e le donne trasformano il vino italiano in euro. Secondo lei, come possono le donne contribuire a far crescere il comparto vino?
Le donne hanno una meticolosità che a noi uomini manca. A volte l'uomo ha lo slancio, ma le donne hanno la precisione di fare le cose che noi non abbiamo. Hanno una grande sensibilità per comprendere dove sta andando il mercato e il mondo del vino.

Che ruolo hanno avuto e hanno le donne nella famiglia-azienda Marchesi Frescobaldi?
Ci sono tantissime donne che lavorano in azienda, portando il contributo in tanti settori. Abbiamo avuto anche donne trattoriste. La parità di genere si sta consolidando. Mia cugina Tiziana è il presidente della Holding, che controlla l'azienda operativa, di cui a sua volta sono presidente io. Mia sorella Diana si occupa di tutta la parte della ristorazione. Poi abbiamo figli e nipoti che stanno facendo esperienze fuori e, un giorno, speriamo entrino in azienda.

Lei ha tre figli: c'è già qualcuno in azienda?
Non ancora. Il più grande, Vittorio, lavora a Bordeaux per un négociant, la seconda, Leonia, si occupa di marketing e comunicazione del vino, l'ultimo, Carlo, si è appena laureato e ora inizia un master.

A Masseto avete scelto una giovane enologa donna, Gaia Cinnirella. Chi è stato a volerla?
Sì, prima avevamo un'altra donna, Eleonora Marconi. È stato l'enologo e direttore Axel Heinz a scegliere Gaia. Anche a Ornellaia, abbiamo una donna enologa, Olga Fusari. Le donne hanno una sensibilità di palato notevole. Una precisione che noi non abbiamo. Per dirla simbolicamente: noi usiamo la scimitarra, voi il fioretto.

Per la prima volta nella storia dell'Unione Italiana Vini è stata nominata una vicepresidente donna: Chiara Lungarotti. Che compiti le ha affidato?
Ho voluto fortemente Chiara. Sono felice di averla in squadra con me. Ha una bellissima azienda, è molto attenta al mondo del vino, sempre positiva e sorridente. Ha un'energia straordinaria e rappresenta l'UIV in tante manifestazioni. Ci dividiamo un po' i compiti.

Che cosa vorrebbe realizzare da presidente UIV? Ha dei progetti anche sulla parità di genere?
Vorrei fare più chiarezza nelle denominazioni d'Italia: il 40% della produzione di vino italiano è senza riferimento geografico, vorrei che alcune abbracciassero territori più ampi sull'esempio della Champagne e della Borgogna. Per quanto riguarda la parità di genere, in UIV abbiamo portato nel Consiglio sempre più donne: sono molto attive nei ruoli di marketing e comunicazione, sono preparate, si occupano di progetti internazionali e si interfacciano con la politica. L'importante è che tutti, donne e uomini, abbiano pari opportunità e pari opportunità di crescita.

Un'altra donna, Albiera Antinori, guida il Gruppo Vini di Federvini e il Consorzio Bolgheri. Cosa si aspetta dalla sua presidente di Consorzio?
È un Consorzio molto forte, che lavora bene e Albiera è molto brava. Mi auguro che lei riesca a far crescere la denominazione ancor di più. Suggerirei di prendere in considerazione un allargamento della denominazione. Per crescere, serve anche la quantità del prodotto.

Qual è la qualità che preferisce in una donna e perché?
Sono felicemente sposato da oltre 30 anni con Eleonora e ci vogliamo ancora molto bene. Amo chi sa rispettare l'altro. È una qualità che amo in tutti, uomini e donne.

È vero che nelle cantine del Castello di Nipozzano, di proprietà della sua famiglia, c'è la bottiglieria privata con il vino imbottigliato a ogni nuovo nato: molte bottiglie per i maschi e pochissime per le femmine?
Sì, ahimè, è vero. Come mia madre ha sempre detto: è una cosa da barbari. Mia figlia ha meno bottiglie dei suoi fratelli maschi, ma dalla prossima generazione cambierà sicuramente e tutti, figli o figlie, avranno la medesima quantità.

Se non avesse fatto l'imprenditore agricolo, come si definisce lei, quale altro mestiere le sarebbe piaciuto fare?
Avrei fatto sicuramente il carabiniere, anche se ho sempre pensato di fare l'imprenditore agricolo già dalle medie. La mia parte di orgoglio mi diceva che potevo fare una mia strada. Lo dico sempre ai miei figli: fate la vostra strada, tirate fuori il vostro valore. A volte quando si ha un'azienda di famiglia, bisogna domandarselo. Io credo fortemente nella meritocrazia. Ho fatto una sana gavetta, e ancora oggi cerco di arrivare per primo e di andar via per ultimo. La mia idea è che non bisogna mai essere soddisfatti, bisogna essere sempre un po' insoddisfatti per fare meglio.

C'è un oggetto da cui non si separa mai?
Il tesserino da ufficiale dei carabinieri. Ce l'ho sempre con me. È il mio portafortuna. Ho molto apprezzato la mia esperienza nell'Arma, ce l'ho nel cuore e sono orgoglioso.

Ci racconti qual è la bottiglia stappata che non può dimenticare.
Il mio ricordo è una bottiglia di Champagne Krug che non ho stappato. Era il 1987, mi ero laureato da poco in America e andai a visitare la Maison. Il signor Krug in persona mi regalò una bottiglia, la firmò e la portai a casa tutto tronfio. Negli anni me la portai sempre dietro, in ogni trasloco. Un giorno mi cadde dalle mani, e la ruppi. Riuscii solo ad assaggiare con un dito lo Champagne ormai a terra. Questo mi insegnò a stappare sempre le bottiglie, mai a conservarle troppo a lungo. In generale ne ho stappate tante da tutto il mondo. Quando un produttore mi regala una bottiglia, mi fa un gran piacere. Amo assaggiare le bottiglie degli altri e proporle ai miei amici. Il vino buono è quello che comunica i territori e le persone. Il vino migliore di tutti non esiste: il vino è una somma di tante cose, e il migliore deve ancora essere prodotto.

Lei ha avuto l'opportunità di incontrare la Royal Family inglese, può dirci la sua opinione su Re Carlo III?
Sono amici dei miei genitori. Sì, Carlo l'ho incontrato. È un uomo molto intelligente, curioso, sensibile e ama l'Italia, la Toscana in particolare. Nel giardino del castello di Nipozzano c'è un ulivo piantato da lui nel 1986: da quando è entrato in produzione gli inviamo ogni anno una bottiglia simbolica di olio perché si ricordi del suo ulivo.

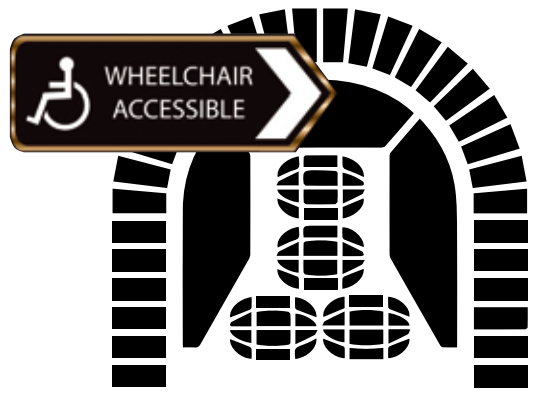
Qualche volta guarda DNews, supplemento delle Donne del Vino all'interno del Corriere Vinicolo? Per noi dell'enologia femminile, è molto importante perché ci ha dato consapevolezza di quello che facciamo e del contributo che possiamo dare al mondo del vino. Ma a lei che effetto fa?
È una bella iniziativa di informazione. Ho avuto una madre di ferro e una nonna di ferro che mi diceva: vado a dare gli ordini. Non mi stupisco di donne che fanno cose e che comandano!

Ha un sogno?
Chi non ha sogni è una persona piatta. Mi piacerebbe piantare una vigna da qualche parte che non sia l'Italia. Tutte le volte che giro il mondo, mi innamoro sempre di dove vado e dico: vorrei fare un vino qui. Dal Sudafrica all'Argentina, all'Australia. Forse un giorno ci riuscirò.

Una domanda da donna: lei ha sempre una forma smagliante. Come fa?
In realtà mi piace molto cucinare e anche mangiare. Cucino tantissimo per i miei amici. A casa ho ristrutturato un piccolo fienile e ho creato una cucina. Negli anni ho fatto tutte le diete del mondo perché sono un po' pigro. Mi piace fare motocross e sci fuoripista. E dove non arriva il corpo arriva il Bentelan!

**Qui a fianco una panoramica della Tenuta Ammiraglia.
Nei tondi, dettagli di Tenuta Perano e Tenuta CastelGiocondo**

Turismo del vino e accessibilità



Sono in costante aumento i viaggiatori, anche con disabilità motorie, che si spostano verso i luoghi di produzione del vino, per turismo esperienziale e/o per degustare vini e conoscere le realtà di produzione. Ma siamo pronti ad accoglierli? Segnali positivi provengono a livello internazionale

di GRAZIELLA BENEDETTO

Focus di questa nota è aprire una finestra su un segmento del turismo, peraltro ancora parzialmente inesplorato, in continua espansione come evidenziato in molta parte della più recente letteratura (2001-2022) che si è focalizzata su questa tematica multidimensionale e dinamica: quella delle persone con disabilità fisiche e nello specifico con disabilità motorie.

Specifico interesse è dedicato alla fruizione turistico-ricreativa nel comparto del turismo rurale, che oltre a parchi, siti naturalistici, agriturismo/pescaturismo, comprende l'enoturismo e la visita alle cantine aperte al pubblico.

L'European paper on wine tourism (Vintur) definisce così l'enoturismo: "the development of all tourist and 'spare time' activities, dedicated to the discovery and the cultural and wine knowledge pleasure of the vine, the wine and its soil".

Sono in costante aumento i viaggiatori, anche con disabilità motorie, che si spostano verso i luoghi di produzione del vino, per turismo esperienziale e/o per degustare vini e conoscere le realtà di produzione. L'Americans with Disabilty Act (ADA) prevede regolamenti per garantire che gli spazi pubblici siano accessibili alle persone con disabilità, tuttavia, sottolinea Robert Kowal (enologo di lunga data), gli standard non sono sempre rispettati, per cui i tour attraverso le cantine, gli spazi di degustazione o il vigneto presentano spesso ostacoli insormontabili. Questo è confermato anche dalla letteratura scientifica che si è occupata di analizzare le criticità legate alla fruibilità dei luoghi turistici in generale evidenziando che l'offerta di alloggi accessibili, anche nel turismo rurale è ancora molto scarsa o addirittura inesistente.

Segnali positivi a livello internazionale

Segnali positivi provengono a livello internazionale, anche se certamente limitati, ma molto utili da comunicare alla domanda finale, da un lato, e all'offerta potenziale per diffondere le best practices, dall'altro. Diverse cantine hanno iniziato a modificare le proprie strutture per consentire un enoturismo inclusivo: la King Estate Winery (Oregon), ha reso accessibile l'intera proprietà, incorporando rampe, serrature a funzione singola migliorate, maniglioni, segnaletica orizzontale e parcheggio accessibile aggiuntivo presso il proprio centro visitatori, e nella sala degustazione ha inserito un bancone bar con altezza inferiore e più agevolmente fruibile. Allo stesso modo la Fox Run Vineyards, Finger Lakes, in collaborazione con il Center for Disability Rights di Rochester, NY, ha rimodulato la sala degustazione, adattando le altezze sia del bancone bar (riducendola) che quella dei tavoli (aumentandola) per consentire facile alloggio alla sedia a rotelle. Sono stati studiati appositi canali di comunicazione anche on line per facilitare i contatti tra azienda vinicola e screen reader. In Francia, nella zona di produzione del Bordeaux, una delle aree vitivinicole più visitate con quasi 4,3 milioni di enoturisti all'anno (Guyenot, 2014), diverse cantine si sono adeguate agli standard e hanno ricevuto l'etichetta "Tourisme et Handicap", anche se ancora molti adattamenti infrastrutturali si rendono necessari.

Sondaggio nelle cantine italiane

Per avere un quadro dell'accessibilità delle cantine italiane aperte al pubblico e per verificare la tipologia di servizio offerto, nell'estate del 2022 è stato avviato un sondaggio all'interno dell'Associazione Nazionale Donne del Vino, che conta tra le 1000 socie, più di 450 produttrici distribuite nel territorio italiano. L'attività, che sarà oggetto di ulteriori approfondimenti, ha permesso di verificare che diverse cantine aperte al pubblico (3 localizzate in Piemonte, 1 in Lombardia, 1 in Ve-

Graziella Benedetto

Graziella Benedetto è professore Associato di Economia Agraria ed Estimo presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari e nel 2017 ha conseguito l'Abilitazione Nazionale a I fascia. Insegna tra le altre materie, Marketing dei prodotti agro-alimentari, nella Laurea Magistrale di Qualità e Sicurezza delle Produzioni Alimentari, dell'Università di Sassari e Wine Marketing nel corso di Laurea Interateneo presso l'Università di Torino (Asti). Si occupa di sostenibilità delle produzioni agro-alimentari, e vitivinicole in particolare, di sviluppo locale e governance delle aree rurali, organizzazione distrettuale e marketing territoriale e agro-alimentare. È socia giornalista dell'Associazione Le Donne del Vino e fa parte dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino in qualità di esperto e/o delegato. È refero delle riviste Agricultural System, Agricultural and Food Economics, Food Policy, Journal of Cleaner Production, International Journal of Life Cycle Assessment, Sustainability, Journal of Wine Research, Wine Economics and Policy. Dal 2021 è Topic Editor per la Rivista Sustainability sezione - Tourism, Culture and Heritage.

D-VINO LA PAROLA AGLI STUDENTI

Nell'anno scolastico 2021/2022 sono stati più di cinquecento gli studenti che hanno seguito gli incontri delle Donne del Vino relativi a D-Vino, il progetto di formazione voluto dall Associazione e indirizzato agli Istituti Turistici e Alberghieri. Il primo anno del progetto per le scuole è stato sperimentato in tre regioni, Emilia Romagna, Piemonte, Sicilia e ha visto coinvolti otto Istituti scolastici. Antonietta Mazzeo per l'Emilia Romagna, Roberta Urso per la Sicilia, Roberta Lanero per il Piemonte, insieme alla presidente nazionale Donatella Cinelli Colombini, hanno lavorato mesi per mettere a punto gli incontri sul vino nelle scuole. A loro si è affiancata Maura Zini, dirigente scolastica dell'Istituto Lazzaro Spallanzani di Modena, con il ruolo di capofila rispetto al Ministero dell'Istruzione. Grazie a un'idea di Antonietta Mazzeo, delegata dell'Emilia Romagna, in questa nuova rubrica abbiamo voluto dar voce agli studenti che ci racconteranno, ogni mese, la loro esperienza, le sensazioni e quello che hanno appreso dalle Donne del Vino. In questo numero di Dnews parliamo con Erica Tagliazucchi e Federica Serpini, studentesse dell'IIS L. Spallanzani di Castelfranco Emilia. L'intervista è stata raccolta dalla professoressa Luciana De Sensi.

Quale tra gli incontri con Le Donne del Vino ti ha interessata di più?
Federica. Il progetto Donne del Vino è stato un percorso che ha permesso a noi studenti di alimentare il nostro sapere circa il vino in tutta la sua filiera. La peculiarità di questi incontri è stata poter ascoltare le esperienze dirette di persone che lavorano nel settore vitivinicolo svolgendo però ruoli diversi. Ho apprezzato molto l'incontro con la produttrice Iryna Balim di Cantina del Frignano, a Pazzano nel cuore del Frignano basso, Appennino modenese. Ho apprezzato il suo coraggio e la sua determinazione: nonostante la difficoltà della posizione "remota" è riuscita a creare una piccola cantina biologica dove difende il metodo antico di produzione del vino, definito "ancestrale".
Erica. L'incontro che più mi ha affascinata è stato quello durante il quale ci hanno insegnato a degustare un calice di vino, partendo dal modo corretto per impugnare un bicchiere fino ad arrivare ad analizzare il colore, i profumi che caratterizzano quella tipologia di vino. Ho trovato questa lezione molto interessante, anche chi lavora in cucina deve saper conoscere e riconoscere tutte le caratteristiche che distinguono un vino da un altro per poterlo poi valorizzare al meglio nei piatti.

Quale tematica pensi potrebbe essere inserita all'interno del progetto D-Vino?
Erica. Sarebbe interessante capire come viene lavorata l'uva partendo dalla vendemmia fino ad arrivare all'imbottigliamento.

Qual è il tuo rapporto con il vino?
Federica. Ho un rapporto diretto con il vino: essendo figlia di un viticoltore conosco bene le prime fasi della sua filiera produttiva. Mi ritengo una tradizionalista, legata ai vini locali come il Lambrusco, che abbiamo avuto modo di degustare in più occasioni nel corso dei nostri incontri.
Erica. A me piace molto accompagnare il vino al piatto che sto mangiando. Cerco di conoscere al meglio le tipologie che il nostro territorio ci offre, quando vado al ristorante mi piace abbinare un vino ai piatti ordinati.

Pensi di continuare ad approfondire la conoscenza della cultura del vino? Se sì, in che modo?
Federica. Sì, non escludo l'idea di svolgere qualche corso per approfondire le mie conoscenze, perciò tengo in considerazione l'idea di esplorare meglio anche il campo vitivinicolo.
Erica. Mi piacerebbe molto approfondire la conoscenza della cultura del vino in futuro, magari frequentando dei corsi di approfondimento.

Quali sono i tuoi progetti attuali?
Federica. Continuare a lavorare nel campo della ristorazione. In futuro non escludo di esplorare meglio anche il settore vitivinicolo
Erica. Inizialmente vorrei lavorare nel settore dolciario in una pasticceria, in un futuro il mio obiettivo è affiancare chef pasticceri di alto livello e lavorare in una pasticceria prestigiosa o in un ristorante stellato.

Se fossi un vino, che tipo di vino saresti? Prova a descriverti.
Federica. Se dovessi identificarmi in un vino mi definirei proprio un Lambrusco: frizzantino e vivace come il mio carattere, dolce ma non troppo, modenese Doc come me, si apprezza molto in una semplice serata tra amici!
Erica. Se fossi un vino di sicuro sarei un vino tradizionale, perché amo il mio territorio, ma allo stesso tempo frizzante perché non so stare ferma e mi piace mettermi in gioco. Sicuramente sarei un bianco perché sono leggera e delicata come lui.

Un consiglio che ti senti di dare a chi si appresta a conseguire il diploma
Federica. Consiglio vivamente ai futuri maturandi di cogliere questi incontri come un'opportunità di arricchimento, anche se magari in un primo momento non interessati ad approfondire quest'ambito, perché una volta finita la scuola non si avrà più il privilegio di assistere gratuitamente a progetti del genere.
Erica. Ai futuri maturandi auguro di tenere a cuore le esperienze che l'Istituto Spallanzani offre ai propri studenti perché sono interessanti e mirate alla conoscenza e alla cultura nel campo della ristorazione. Non tutte le scuole tengono così tanto ai propri ragazzi, quindi bisognerebbe capire e apprezzare gli sforzi che la scuola fa per organizzare progetti di questo tipo.

neto, 1 in Basilicata, 1 in Abruzzo, 1 in Sardegna), hanno effettuato investimenti infrastrutturali con l'obiettivo di consentire la visita completa dell'azienda (vinificazione e affinamento) e di agevolare la degustazione adeguando le sale con porte più larghe e tavoli più alti. In Basilicata si stanno organizzando per consentire visite ai vigneti con mezzi aziendali; in Abruzzo hanno firmato un Protocollo d'Intesa nel 2020 volto a creare occasioni di crescita e collaborazione nell'organizzazione e gestione delle attività agricole con l'Associazione Sportiva Dilettantistica ASD Polisportiva Amicacci, che vanta una squadra di basket di Serie A in carrozzina.

Un punto cruciale

L'informazione e la comunicazione a tutt'oggi resta un punto cruciale per facilitare l'accessibilità sia per quanto riguarda l'individuazione delle strutture, sia per quanto riguarda l'identificazione dei servizi e facilitazioni disponibili; inoltre, solitamente ciò che viene comunicato è legato esclusivamente all'accessibilità e fruibilità della struttura (camere disponibili e con standard adeguati) e non alla disponibilità di servizi legati ad attività ricreative e/o sportive accessibili a tutti.

Un sito web efficace è considerato, da tempo, essenziale come mezzo di comunicazione per promuovere destinazioni turistiche adeguate (Huh e Singh, 2007).
Esistono diversi siti internazionali dedicati al turismo per le persone con disabilità: quello delle Nazioni Unite (www.un.org) che promuove il turismo accessibile per tutti, è particolarmente attivo nel panorama internazionale con un taglio specificamente normativo e di ricerca, ha prodotto diversi rapporti (www.accessibletourism.org). Il sito francese "Tourisme et Handicap" ha un taglio più pratico, e quello italiano (accessibleitalianholiday.com) è strutturato in modo da offrire servizi specializzati (a terra, in aereo e in crociera) di assistenza alle persone con disabilità che vogliono viaggiare, visitare città, seguire concerti, nonché visitare regioni vinicole (ad esempio Toscana, Chianti, Brunello di Montalcino o Nobile di Montepulciano). Importante è anche la formazione del personale che deve intrattenere i turisti nell'accoglienza e lo sviluppo di partenariati locali proattivi. Mi piace chiudere questa nota con una frase dell'architetto Grosbois "People with disabilities in an accessible environment are non-disables people. Non-disabled people in a not accessible environment are disabled people".

IN PILLOLE

NON TUTTI SANNO CHE...

Riflettori accesi sul mondo del vino e i suoi protagonisti. Flash news e curiosità

Marzia Varvaglione

Save the Brand

TRA LE PREMIATE TRE DONNE DEL VINO

Lo scorso luglio a Milano al Four Seasons, in occasione della nona edizione di Save The Brand, dedicato a imprenditori italiani e vere eccellenze del made in Italy nel settore food and beverage che si sono distinte per il valore che negli anni sono riuscite a creare intorno al proprio marchio, sono state premiate tre aziende di Donne del Vino. Selezionate dalla redazione di foodcommunity.it e dal Centro Ricerche di LC Publishing Group, hanno ricevuto il riconoscimento quelle aziende che per performance economica, innovazione di prodotto, attenzione alla sostenibilità, livello di internazionalizzazione, espansione a nuovi mercati esteri, innovazione e strategie di branding e comunicazione sono arrivate ad essere vere protagoniste del settore. Per Sviluppo&Innovazione, con la motivazione "La prima cantina in Italia che utilizza la tecnologia della Realtà Aumentata, nata per celebrare il centenario dell'Azienda", ha ricevuto il premio la cantina Varvaglione di Marzia Varvaglione; per Sostenibilità e Iniziative Sociali il premio è andato all'azienda umbra Lungarotti di Chiara Lungarotti in quanto "Azienda all'avanguardia sul fronte della salvaguardia ambientale, da anni pratica una viticoltura sostenibile non usando diserbanti e componenti chimici". A Nonino è invece andato il premio Brand Storico: "La grappa Nonino rappresenta da oltre 120 anni la storia della distilleria italiana e in particolare della grappa monovitigno, tecnica unica e rivoluzionaria di cui ne detengono la paternità"

Sara Vezza

TRA LE TRE FINALISTE DI EU ORGANIC AWARDS

La barolista Sara Vezza, 42 anni, di Monforte d'Alba (Cn), è tra le tre finaliste del premio Eu Organic Awards, nella categoria Best Organic Farmer, concorso voluto dall'Unione Europea per dare visibilità alle aziende virtuose nel biologico. Unica italiana in finale, è stata scelta dalla giuria speciale dell'Unione Europea insieme all'austriaca Katharina Lichtmannsperger e alla spagnola Nazaret Mateos Alvarez. "Essere contadino significa vivere la grande responsabilità della terra che abbiamo ereditato e che lasceremo ai nostri figli – dice la vignaiola - è tempo di fare scelte serie, consapevoli e volte al futuro. Oggi alla mia generazione tocca un cambio di mentalità per ritornare a scelte sostenibili e a un'economia del non-spreco: recupero delle acque utilizzate in cantina, risposte dalla genetica su cloni resistenti alla siccità, agricoltura di precisione che riduca i consumi idrici allo stretto necessario. Ai tempi dei miei nonni si risparmiava perché non c'erano soldi. Oggi è necessario risparmiare risorse perché sono limitate. E non solo l'acqua e l'energia, ma tutte le materie prime". L'azienda Sara Vezza, anche proprietaria del brand Josetta Saffirio, ha ottenuto la certificazione dal CCPB, metodo biologico prevede l'utilizzo in vigneto solo di prodotti di copertura dalle malattie fungine che attaccano la vite, quali rame e zolfo. Non sono ammessi pesticidi, insetticidi e diserbanti. "Coltiviamo un bosco – racconta Sara Vezza - per immettere ossigeno nell'ambiente e creare biodiversità. È un'oasi dove gli animali selvatici possano rifugiarsi, poiché la viticoltura ha preso il sopravvento soprattutto in Langa". Idee e un progetto di cantina che sono piaciuti a Bruxelles. L'Unione Europea premia chi pensa e agisce secondo i principi della produzione agricola biologica, influendo positivamente su clima, ambiente, mantenimento della biodiversità e benessere animale. L'Ue ha anche introdotto degli obiettivi da raggiungere entro il 2030 tra cui la riduzione dell'uso di pesticidi e fertilizzanti destinando il 25 per certo della superficie agricola al biologico.

Premio Casato Prime Donne 2022

DONNE, BRUNELLO E GIORNALISMO IN ZONE DI GUERRA

Elena Testi, Aldo Fiordelli e Chiara Beghelli vincono il Premio Casato Prime Donne 2022 che riparte trasformandosi in incubatore di giovani talenti locali

Dopo due anni di stop Covid, è tornato il Premio Casato Prime Donne con la premiazione che ha avuto luogo sabato 17 settembre a Montalcino e ha proposto un personaggio femminile di grande attualità: la giovane inviata in prima linea Elena Testi. Insieme a lei due giornalisti che hanno contribuito alla divulgazione di Montalcino e dei suoi vini: Chiara Beghelli per il podcast de "Il Sole 24 Ore" e Aldo Fiordelli per numerosi pezzi pubblicati nel "Corriere Fiorentino". Un'edizione, quella 2022, del Premio Casato Prime Donne, che si pone una nuova "mission", ovvero essere incubatore di talenti locali. L'obiettivo è di stimolare giovani toscani, rafforzando le loro motivazioni, dando opportunità formative e di visibilità affinché il loro successo diventi un esempio positivo per i coetanei.
Nell'edizione 2022 sono stati coinvolti Edoardo Biagi, studente al Master per Comunicazione d'Impresa dell'Università di Siena, 4 classi dell'Istituto Agrario Bettino Ricasoli e del Liceo Linguistico Lambruschini di Montalcino, il giovane orafo fiorentino Riccardo Penco e il giovane pasticcere livornese Lorenzo Cristiani.
Il personaggio femminile, scelto dalla giuria per il Premio "Prima Donna" destinato a chi si è particolarmente distinta per coraggio e eticità di comportamenti, nel 2022, è stato assegnato, come anticipato sopra, alla giornalista Elena Testi inviata di Tagadà La7 sul fronte ucraino. Nata a Arezzo 35 anni fa, laurea in Giurisprudenza, Elena si fa notare nel 2012 con un'indagine sul "Mostro di Foligno" in cui mette in discussione le conclusioni processuali. Lavora come freelance per testate locali, per "Panorama" e poi per "l'Espresso". Dal 2019 a La7 come inviata prima sul fronte Covid, migranti e poi in Ucraina. Elena Testi è un esempio di giovane che costruisce la sua professionalità attraverso il precariato e accetta di rischiare andando in prima linea e sostenendo le proprie opinioni anche quando sono scomode ma senza mai venire meno all'umanità e all'obiettività del racconto.

IN LIBRERIA

“VINO, DONNE E LEADERSHIP”
Attraverso più di trenta interviste a grandi protagoniste in Italia e nel mondo, un nuovo libro racconta la leadership di chi fa, racconta, mostra e divulga il vino. Al femminile

“La più grande donna del vino è la Terra, non bisogna dimenticarlo mai”. Non è facile trovare una citazione, fra le tante contenute nel libro di Barbara Sgarzi “Vino, donne e leadership”, che riassuma un’idea, ma questa di Laure Gasparotto, giornalista e scrittrice di vini e poi, per quattro densi anni, vigneronne, è fra le più incisive per raccontarne il contenuto. “Le pioniere delle quali questo libro racconta hanno contribuito in prima persona a un cambiamento che è ormai internazionale e diffuso. Un protagonismo femminile che in Italia prende i connotati particolarmente positivi e sta aiutando le cantine a diventare più forti dove storicamente non lo erano: nell’immagine e nell’apprezzamento commerciale delle loro bottiglie”, scrive nell’introduzione la presidente nazionale delle Donne del Vino, Donatella Cinelli Colombini, che all’empowerment femminile in vigna e in cantina contribuisce da anni. E le conversazioni contenute in questo libro, più di trenta fra produttrici, wine writer, manager e persone che gestiscono associazioni al femminile, svelano la rivoluzione delle donne nel mondo del vino. Raccontano, attraverso aneddoti e ricordi di vita condivisi con calore, trasparenza e generosità, come si ha successo in un mondo ancestralmente maschile, anche se in rapida evoluzione. Storie che divertono, commuovono e fanno riflettere. Perché, anche se la strada da fare verso la piena parità, nel mondo del vino come altrove, è ancora lunga e alcune testimonianze lo sottolineano, qui si è privilegiata una prospettiva più propositiva e ottimista. Che parla di tenacia, studio, forza e che non trascura di condividere gli inevitabili fallimenti di una carriera imprenditoriale. Emerge una nuova leadership, più morbida, empatica, meno autoritaria, rivolta all’innovazione e alla crescita delle persone. E che ha, come luce guida, il valore supremo della sostenibilità ambientale e della preservazione dell’ambiente, per natura legate a qualunque produzione agricola.

“Vino, donne e leadership”
di Barbara Sgarzi
In libreria oppure su Amazon

Barbara Sgarzi è giornalista, docente e sommelier. Pioniera del web, ha lavorato per varie testate cartacee e online e osserva da più di vent'anni l'evoluzione del giornalismo e della comunicazione digitale. Lavora come consulente per varie aziende e insegna in alcuni Master universitari, tra i quali quello in Comunicazione per il settore enologico e il territorio dell'Università Cattolica di Brescia. Socia delle Donne del Vino, scrive di vini e lifestyle per il Gruppo del Sole 24 Ore e ha recentemente conseguito un Post-Grad in Social Innovation Management. Adora le bollicine e fare interviste, perché è affascinata dalle storie delle persone.

➤ SEGUE DA PAGINA 7

IN PILLOLE

NON TUTTI SANNO CHE...

LE DONNE DEL VINO DI PUGLIA

Vieste e il Gargano per Summerwine 2022

Lo scorso luglio si è svolta l’ottava edizione dell’evento annuale itinerante delle Donne del Vino di Puglia. Madrina della manifestazione l’attrice e imprenditrice del vino Violante Placido. Al centro dell’incontro il wine marketing

Le Donne del Vino di Puglia hanno scelto Vieste e il Gargano per l’edizione 2022 di SummerWine, l’evento estivo organizzato ogni anno dalla delegazione di imprenditrici, sommelier, operatrici e giornaliste, che si ripropone di promuovere il comparto vitivinicolo nelle sue specificità territoriali, anche in relazione al potenziale turistico. Il porto turistico di Vieste e il ristorante Il Capriccio sono stati luogo ideale per parlare di vino, wine marketing e comunicazione esperienziale, i temi del talk che, come da tradizione, ha aperto l’evento e ha dato spazio a un breve approfondimento culturale. Madrina dell’evento Violante Placido, nella duplice veste di attrice e imprenditrice del vino, che ha raccontato come il mondo del vino sia parte delle sue radici familiari e legame con la terra di Puglia, che si rinsalda grazie alla sua realtà familiare della cantina Placido Volpone. L’evento si è svolto in forma ridotta a causa delle avverse e anomale condizioni climatiche che hanno visto un temporale e una tromba d’aria abbattersi sul Gargano: la serata, infatti, prevedeva un talk seguito da un aperitivo in barca con i vini delle imprenditrici socie della Daunia, tra le suggestive calette di Vieste e con una cena sul molo, con banchi di assaggio di tutti i vini delle socie pugliesi. Per garantire l’incolumità di organizzatori e partecipanti si è svolto solo il talk, momento che ha messo in relazione produttrici e partecipanti creando quelle sinergie che sono alla base delle attività dell’associazione. “È con molto dispiacere che abbiamo dovuto annullare una parte dell’evento per avversità climatiche purtroppo imprevedibili - spiega Marianna Cardone, delegata per la Puglia dell’Associazione nazionale Le Donne del Vino - oltre l’aperitivo in barca, format speciale di questa edizione, avevamo venti vini in degustazione delle socie produttrici pugliesi in abbinamento ai piatti dello chef Leonardo Vescera, che ci avrebbero accompagnato durante la serata in un viaggio emozionale da nord a sud della Puglia. Nonostante non sia stato possibile vivere questa esperienza con tutti gli ospiti venuti da diverse parti della Puglia, lo spirito di gruppo delle socie e l’encomiabile supporto dello staff del ristorante, ci ha permesso di chiudere la serata insieme senza perderci d’animo e pensando già a una prossima edizione. Nonostante tutto abbiamo raggiunto un obiettivo importante, coinvolgere partner di qualità del territorio facendo squadra e creando legami che grazie al vino ci arricchiscono e stimolano a continuare sulla strada della valorizzazione del nostro importante patrimonio enologico e ambientale”.

LE DONNE DEL VINO DI SICILIA

PREMIO MONDO DONNA PER L’IMPRENDITORIA A FLORA MONDELLO

“Una giovane architetta che riesce ad abbinare la sua attività professionale con quella imprenditoriale di enologia di famiglia, diventandone il capo carismatico, entrando a far parte della Confcommercio, divenendo il Presidente del Consorzio Mamertino Doc e tanto altro ancora”. Con questa motivazione la Donna del Vino siciliana Flora Mondello, Gaglio Vignaioli, ha ricevuto il premio Mondo Donna per l’imprenditoria, nel corso della cerimonia che si è svolta a fine agosto a Capo d’Orlando. La manifestazione nata nel 2014 premia le eccellenze femminili in vari settori. “Ricevere dalla comunità orlandina che da sempre si distingue per intelletto vivace e grande intraprendenza mi inorgoglisce - commenta Flora Mondello - essere riconosciuta dal territorio in cui opero per ciò che ho fatto è il regalo più bello, la più bella gratificazione. Grazie al dottor Salvatore Monastra e alla dottoressa Cettina Scaffidi per averci regalato l’esperienza di conoscere tante fantastiche donne di talento che sono state premiate insieme a me”. Nella stessa occasione, Maria Cuffaro, redattore capo del Tg3, ha ricevuto il premio “Sergio Granata”, cronista del luogo scomparso tre anni fa.

“SICILIA IN BOLLE” PROTAGONISTE LE DONNE DEL VINO

Si è svolta nello splendido scenario della Scala dei Turchi, al Madison di Realmonte (Ag) lo scorso 24 settembre la manifestazione “Sicilia in bolle”, organizzato da Ais Sicilia. L’evento, giunto alla sua ottava edizione ha messo al centro dell’attenzione i vini spumanti e frizzanti di Sicilia. La socia sommelier Maria Grazia Barbagallo, da qualche mese vice presidente Ais Sicilia unitamente al neo presidente regionale Francesco Baldacchino hanno voluto fortemente che al centro di Sicilia in bolle ci fossero Le Donne del Vino, protagoniste con le loro esperienze professionali e naturalmente con i loro vini. Il workshop di apertura dell’evento, “Spumanti, metodi e territori al confronto declinati al femminile”, è stato moderato dalla Donna del Vino giornalista Valeria Lopis, per un confronto insieme all’agronoma Aurora Ursino, all’enologa Antonella Lo Cricchio, alla sommelier Tiziana Gandolfo e alla produttrice Lilly Fazio sull’intrigante mondo delle bollicine siciliane.
La delegata della Sicilia, Roberta Urso, (nella foto) ha portato i saluti delle Donne del Vino di tutta Italia e ha parlato di obiettivi e progetti principali e delle attività della sua delegazione. È seguita una interessante Masterclass dedicata a una selezione di metodi charmat e classici, sia prodotti dalle DDV Sicilia che da socie produttrici di altre regioni italiane che sono state coinvolte e felici di rendere disponibile uno dei loro spumanti selezionati. Per la Sicilia: Pas Dose’ Cantine Fina - Federica Fina, Euphoria Casa Grazia - Maria Grazia Di Francesco, Fushà Baglio di Pianetto - Dominique Marzotto, Rosé brut Donnafugata - José Rallo, Extra Brut Baglio del Cristo di Campobello - Federica Bonetta. Dalla Campania: Caprettone dorè Cantine Sorrentino - Benny Sorrentino, Astro brut Cantine Astroni - Cristina Varchetta. Per il Veneto: Garda Doc millesime Perla Del Garda - Giovanna Prandini. E dalla Lombardia Ottavia Vistarino ha portato in degustazione 1865 Conte Vistarino.

IL PRIMO RICETTARIO CHE PARTE DAL VINO PER ARRIVARE AL CIBO

LE RICETTE DEL VINO

"Le ricette del vino" sono una raccolta di vini e tradizioni culinarie che fanno conoscere, anzi fanno entrare in quel patrimonio di saperi e sapori che caratterizza le tante "patrie locali" di cui è ricca l'Italia. Sul sito dell'Associazione (**www.ledonnedelvino.com**) ogni settimana potrete trovare nuovi abbinamenti e le ricette complete dei piatti tipici di ogni regione raccontati dalle Donne del Vino a cura di Cinzia Mattioli, ristoratrice e sommelier, Antonietta Mazzeo, giornalista e sommelier, Camilla Guiggi, giornalista e sommelier

Friuli Venezia Giulia

ROSA PRISCINDARO - SOMMELIER
ABBINA COLLIO BIANCO AL FRICO MORBIDO DI PATATE

Il frico di patate è un piatto della tradizione friulana fatto con pochi ingredienti, ma con un gusto molto intenso e complesso in cui la dolcezza della patata si fonde con la sapidità e la grassezza del formaggio Montasio. Per questo ho scelto un vino del territorio, un Collio Bianco blend dei tre vitigni autoctoni regionali - Friulano, Ribolla gialla e Malvasia - che uniti danno origine a un vino sapido e fresco, con profumi delicati e gusto intenso.

Emilia Romagna

ELENA BORGHI - AZIENDA AGRICOLA MOLINO DI GIOVANNINO
ABBINA SANGIOVESE 100% DOC 2019 A STIANCON CON L'AJEDA

Il Sangiovese con la sua struttura (se pur giovane), la sua acidità e tannino, accompagna questa preparazione armonizzando tutto il sapore degli ingredienti che la compongono; dall'intensità dell'aglio, alla viscosità delle noci, alla dolcezza della patata, il palato avrà come risultato finale un perfetto equilibrio gusto-olfattivo.

MAURA GIGATTI - SOMMELIER
ANTICO CASALE DELLE VIGNE
ABBINA LAMBRUSCO MAESTRI COLLI DI PARMA LAMBRUSCO DOC A VECCHIA DI CAVALLO

Lambrusco (min 85%). La tendenza dolce della carne di cavallo, l'untuosità del sugo e l'aromaticità, nonché la Pai gusto - olfattiva sono le caratteristiche che richiedono vino fresco, discreta effervescenza e giusta tannicità, riscontrabile nel Lambrusco, un vitigno derivante dalla Vitis silvestris. Inoltre, la nota alcolica e la sua struttura sono perfettamente in contrapposizione alle caratteristiche del piatto.

Campania

LORELLA DI PORZIO - RISTORATRICE
RISTORANTE UMBERTO A NAPOLI
ABBINA CODA DI VOLPE A ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE

Una preparazione storica importante quanto il ragù che segna i giorni di festa, le cui origini non sono chiare, anche se il concetto è più o meno lo stesso: una lunga cottura della carne. Per bilanciare questo piatto servono dei vini strutturati, magari con una punta di acidità in più per riequilibrarne la vocazione sostanzialmente dolce. La cipolla, più della carne, gioca un ruolo fondamentale in questa ricetta donandole profumi e dolcezza. Anche per questo il vino giusto da abbinare alla genovese è un bianco fermo e secco campano, un Coda di Volpe dal corpo ricco e dall'acidità decisa per esempio, capace di bilanciare il carattere delicato ma fermo del sugo. C'è bisogno quindi di un bianco con una buona spalla acida e strutturato, in grado di ripulire il palato per bene. Va bene anche un bianco invecchiato o macerato sulle bucce che abbia quel tanto di acidità capace di contrastare la dolcezza della cipolla e la grassezza della carne, ma che abbia anche un buon corpo e una certa complessità al naso. Ma un rosso, invece? Con la genovese possiamo osare anche un rosso non tannico, fresco e succoso come un Piedirosso giovane dei Campi Flegrei o del Sannio che abbia una buona mineralità e sia fruttato. Si, anche un rosso, perché no. Purché minerale, non tannico e fresco.

Calabria

CATERINA MALASPINA - AZIENDA AGRICOLA MALASPINA
ABBINA ROSASPINA IGT ROSATO AZIENDA VINICOLA MALASPINA A STOCCO RUFFIANO

100% Gaglioppo. Rosa Spina è un rosato fruttato e fresco con un buon corpo e una buona sapidità, caratteristiche che lo rendono perfetto in questo abbinamento. Il sapore deciso dello stocco è ingentilito dalla cottura. Il piatto ha una tendenza dolce conferita dalla cipolla di Tropea, i pomodorini e i piselli, risulta caratterizzato da una certa untuosità bilanciata dalla freschezza e dalla sapidità del vino.

Dwine

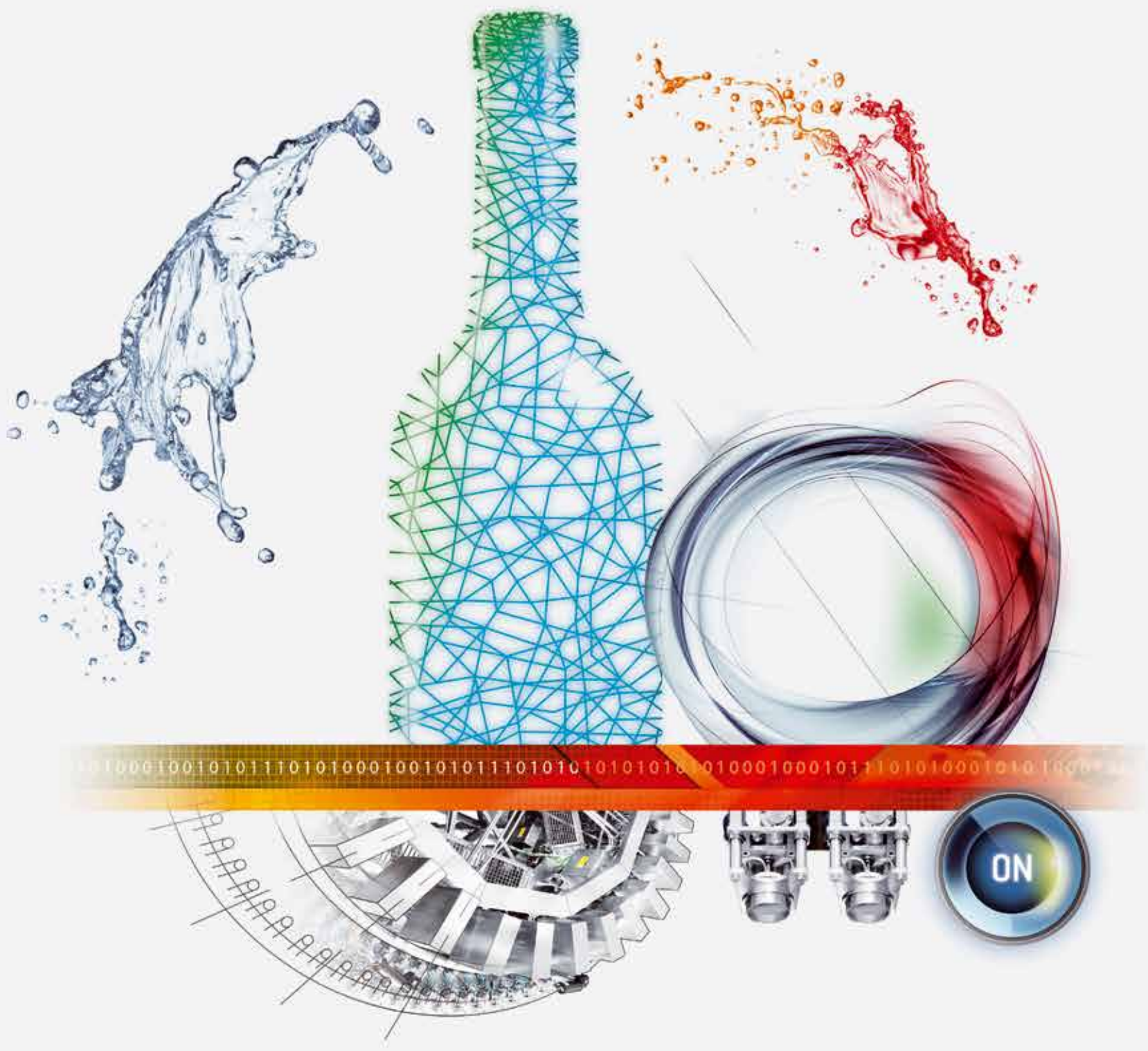
Dalle cantine al femminile le proposte di punta delle nostre socie

OTTANTADÌ
MANDWINERY / www.mandwinery.it
MICHELA MANDUANO

Mandwinery è una giovane realtà vinicola nata dalla Società Agricola Manduano Srl, che si occupa di viticoltura da oltre dieci anni. Grazie alla ferma volontà dell'Amministratrice Michela Manduano di mettere in bottiglia i frutti della propria azienda, nasce il primo vino della gamma aziendale, Ottantadì. L'Ottantadì è il rosso di Puglia Igp nato dall'uvaggio di Montepulciano e Nero di Troia nelle percentuali di 60-40%, parte di queste uve vengono destinate alla refrigerazione a 0 °C, parte portate ad appassimento e fermentate in acciaio a temperature controllate, con co-inoculo di batteri lattici per la malolattica. Per la produzione di questo vino viene adoperata una particolare tecnica di vinificazione studiata dall'enologo aziendale, che prevede un ciclo di lavorazione di ottanta giorni, dalla vendemmia all'imbottigliamento. Il vino così ottenuto affina in bottiglia per circa 7-8 mesi. Ottantadì si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi rosso porpora, al naso appare intenso ed equilibrato, con note fruttate e speziate di pepe nero, liquirizia, frutti di bosco tendenti al lampone. Ad un secondo assaggio il vino evolve con note più dolci di prugna, uva passa, vaniglia e cacao. Al gusto si riscontra un ottimo equilibrio tra morbidezza, corpo e tannicità, chiude un finale persistente di noci dolci fruttate di ribes, more e lamponi e un'elegante nota speziata. Vino adatto alla contemplazione e in perfetto abbinamento con risotti e carni rosse.

SIMEI

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

SCARICA IL BIGLIETTO GRATUITO
WWW.SIMEI.IT

ORGANIZED BY

UNIONE ITALIANA VINI

FIERA MILANO

29ª EDIZIONE

15-18 Novembre 2022
Fiera Milano (Rho)

info@simei.it / simei.it