



LE SIGNORE DEL VINO
Sopra Nicoletta Canella con la sorella Monica. Qui a fianco Antonella Gregoletto e al centro Anna Balbinot.
Le viticoltrici e imprenditrici sono le regine delle colline del Prosecco. Il loro ruolo è sempre più centrale



Il ruolo delle viticoltrici sempre più fondamentale nella Marca i casi di Antonella Gregoletto, Anna Balbinot e Nicoletta Canella

Le donne del vino

I VOLTI DELLA DOCG

VALDOBBIADENE Tre bottiglie, un calice, una scatola reversibile. Sorrisi, storie, dati: se il virtual tasting è in rosa diventa un piccolo capolavoro di dettagli, umorismo, utili informazioni. In una parola: gentile. Di rosa c'è solo questo: il prosecco, in collina, ha un colore unico: paglierino. E' l'oro delle colline. E le donne, viticoltrici e imprenditrici, sono le regine. Oggi la Docg non ha solo un presidente donna, Elvira Bortolomiol, e una vicepresidente donna, Cinzia Sommariva, che bene esprimono il 40% della forza lavoro. Percentuale blasonata. Le donne del vino qui sono al 45% laureate e per il restante 65% diplomate. Ecco perché il loro ruolo diventa sempre più centrale. E in fatto di vino, le donne della Docg hanno gusti esigenti e decisi. A giudicare almeno dai tre vini scelti per raccontare le loro cantine: un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG sui Lieviti 2019 Brut Nature di Gregoletto, un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 20.10 Millesimato 2020 Brut per Le Manzane e un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato 2020 Etra dry per Canella.

LO SGUARDO

Antonella Gregoletto fa parte della Confraternita del Prosecco. L'azienda della sua famiglia è censita a Premaor dal 1600. «Per me vino significa tradizione-racconta Antonella Gregoletto- quando, dopo le medie, mi è toccata la faticosa domanda ho scelto senza esitazione l'istituto enologico Cerletti. Il primo anno eravamo sette, poi sono rimasta sola: ero la regina della classe! Ancora oggi siamo legatissimi coi compagni. Il Cerletti non è un istituto come gli altri». Il cursus lavorativo ben rappresenta il ruolo femminile nelle aziende nordestine. E il vino non fa eccezione. «Prima ho fatto un'esperienza come esterna, poi ho iniziato in cantina come jolly. La flessibilità è donna, ho sempre fatto ciò che era necessario, trovando soluzioni - conti-

nua -. E' arrivata poi la maternità, mi sarebbe piaciuto il tempo parziale ma con la vendemmia 2018 io e i miei fratelli abbiamo preso le redini dell'azienda. E da figura marginale, la cantina è diventata sempre più totalizzante. E' anche il bello del nostro lavoro: l'azienda familiare fa leva sull'affidabilità parentale. L'obiettivo comune aiuta a tenere insieme tante cose». Oggi le donne occupano la tola di comando però. «Perché le seconde o terze generazioni spesso sono donna? Perché c'è necessità di una figura che unisca riflessione pragmatismo e capacità di trovare compromessi. Io credo che la mia dote sia la moderazione. La capacità di trovare un punto d'equilibrio».

LE GENERAZIONI

Sulle colline di San Pietro di Feletto Anna Balbinot, 24 anni, rappresenta già la quarta generazione familiare. Con lei mamma Silvana a definire le quote rosa de Le Manzane. «Io ho fatto la profumiera per anni-spiega Silvana- Non un inizio promettente? Con il vino ci sono più assonanze di quanto si pensi. Poi con il matrimonio, ho iniziato a seguire la parte amministrativa. Anche se non mi tiro indietro se si deve uscire in campo: durante il lockdown ho legato le viti. Il mio ruolo? La mediatrice. Devo equilibrare le vedute del nonno e di mio marito e disciplinare le idee dei giovani. Mia figlia Anna si occupa del marketing ed è un vulcano, ma bisogna sempre restare concreti». «Io in effetti- aggiunge Anna- all'inizio non avevo ben chiaro se sarei entrata in azienda. Ho fatto studi di neuromarketing, un master con il Gambero Rosso in food and wine com-

munication e da aprile dello scorso anno ho terminato uno stage in un'altra azienda e sono entrata in cantina. Mi occupo di marketing, comunicazione ed e-commerce».

LA STORIA

Nicoletta Canella porta invece avanti una storia imprenditoriale che attraversa il '900 e mescola Venezia alle colline di Valdobbiadene, il Prosecco con uno dei più celebri aperitivi del mondo, il Bellini. «Io ho una storia fortunata forse non eroica, ma mi sono trovata con un'attività avviata. Anche se i miei non hanno fatto nulla per indirizzare me, le mie due sorelle e mio

L'incontro

Al Fondaco del Gusto il maiale secondo Scarpi



Un nuovo appuntamento del Fondaco del Gusto, oggi alle 21 online: il docente Paolo Scarpi che parlerà di «Splendori e miserie del maiale». «Il titolo evoca un romanzo in quattro tomi di Balzac, «Splendeurs et misères des courtisanes» - spiega Scarpi -, che in parte allude a un aspetto delle tradizioni che accompagnano questo importante e significativo animale non solo in area mediterranea e, successivamente, europea. Esso incarna complessivamente le due pratiche umane e animali che consentono la conservazione della specie: la nutrizione e la riproduzione. Iscrizione al modulo Google <https://bit.ly/3hJlahG>.

fratello verso il mondo del vino noi ci siamo arrivati comunque. Ognuno poi in azienda sceglie la sua modalità: io ho fatto il corso da sommelier negli anni Ottanta. A Padova ero l'unica donna. Poi ho scelto come sfida la prima linea: mi sono sempre occupata della vendita. Questo mi ho permesso di portare avanti la passione per i viaggi. E' vero, oggi le donne rappresentano la Docg. Ma è naturale: siamo determinate e forti, una presenza importante nella denominazione». Tre figure, tre specificità, tre luoghi della DOCG un pensiero comune. «Non si può rinunciare al nome Prosecco. E' una questione di affetto, è un nome magico, è la nostra storia. Ma il nostro vino è Prosecco superiore, che ha in sé anche il senso dell'altitudine collinare» affermano quasi all'unisono. Superiore e brut: anche il gusto femminile va sempre più decisamente verso la riduzione del residuo zuccherino. «Ma è un esercizio più evoluto-avverte Gregoletto- chi conosce il vino cerca sapori asciutti e molto espressivi del vino. Bisogna però dire anche la verità: il contenuto zuccherino fa meglio emergere gli aromi».

I GUSTI

Nicoletta Canella è affezionata all'extradry. «E' l'approccio classico del prosecco, easy in ogni parte del mondo. Si abbina col piccante e col dolce. E devo dire che resta il mio vino del cuore. Siamo nati con quello è sempre la bottiglia più apprezzata. Il Prosecco classico nell'immaginario globale è extradry». Anna punta invece su un sapore che vira al brut. «Il nostro 20.10 è una via di mezzo tra un'extra brut e un'extra dry. Mi piace molto in estate in abbinamento alla grassezza di un gambero crudo. Questo è il vino che sceglierei e consiglio». Antonella Gregoletto invece, scompagina le carte. «Vabbè lo dico-conclude- per me sceglierei il Prosecco tranquillo. Servono uve particolari, giunte alla giusta maturazione, serve un Dna ottimo. Ma così nel bicchiere senti nitidamente tutto».

Elena Filini
© RIPRODUZIONE RISERVATA

“Primavera del Prosecco” le 17 mostre tra le colline

IL PROGETTO

TRIVISO L'arrivo della primavera meteorologica, nelle colline dell'Alta Marca trevigiana, è segnata dalle bollicine del Prosecco Docg. Ritorna infatti dopo due anni di stop per la pandemia, la rassegna “Primavera del Prosecco Superiore”, il tour delle 17 mostre, dal 16 aprile al 12 giugno, abbinando territorio, accoglienza e tipicità sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene diventate patrimonio Unesco. Un avvio, quello della 26. edizione, posticipato rispetto alle precedenti, che scattavano prima della fine di marzo, proprio in attesa del rallentamento della pandemia.

L'ANTEPRIMA

Ma ci sarà un'anteprima domenica 27 marzo al Castello di Conegliano in occasione della “Giornata regionale dei Colli Veneti”, istituita dalla Regione Veneto con lo scopo di favorire la tutela e la valorizzazione delle colline venete, i loro paesaggi, la biodiversità ma anche la particolare dimensione economica, sociale ed istituzionale delle comunità di collina. Poi appunto da aprile a giugno la rassegna itinerante, grazie al grande lavoro e forza del volontariato delle Pro Loco, che valorizza le pregiate bollicine del Prosecco e il territorio, tanto da diventare tra le più importanti manifestazioni enoturistiche italiane. Occasione per conoscere e degustare le varie tipologie del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg nelle versioni Brut, Extra Dry, Dry, Le Rive e il pregiato Cartizze, quindi il Torchiato di Fregona, il Refrontolo passito e il Verdiso Igt secolare vitigno autoctono dell'Altamarca, oltre al Colli di Conegliano bianco e rosso del vocato territorio facendo vivere all'enoturista un'esperienza indimenticabile, partendo dalla tradizione enologica, il territorio, la cultura e l'ospitalità attraverso le 17 mostre, gli spettacoli, le visite guidate, le passeggiate ed eventi sportivi. Inoltre si terrà il Concorso enologico Fascetta d'Oro dedicato alla migliore produzione vitivinicola dell'area del Conegliano Valdobbiadene, mentre al poeta Andrea Zanzotto sarà ispirato il programma delle visite “Cartoline inviate dagli dei” che si amplierà in due diversi filoni: naturalistico e culturale.

IL CALENDARIO

Un calendario che ovviamente sovrappone alcune mostre essendo compresso in due mesi. Questo il tour. San Pietro di Barbozza: dal 16 aprile all'1. Maggio. Fregona e Miane: dal 22 aprile all'1. Maggio. Guida di Valdobbiadene: dal 22 aprile all'8 maggio. Cison di Valmarino e Colbertaldo di Vidor: dal 23 aprile all'1. maggio. Farra di Soligo: il 23 e 24 aprile. Col San Martino: dal 3 al 22 maggio. Combar: dal 6 al 15 maggio. Ogliono: dal 13 al 22 maggio. Refrontolo: dal 14 al 22 maggio, Vittorio Veneto: dal 26 maggio al 6 giugno. Corbanese e Santo Stefano di Valdobbiadene: dal 28 maggio al 5 giugno. San Pietro di Feletto: dal 28 maggio al 12 giugno. San Giovanni: dall'1 al 5 giugno. Follina: dall'1 al 6 giugno.

Michele Miriade
© RIPRODUZIONE RISERVATA

