



8 marzo: i 10 vini di 10 vignaiole che hanno cambiato l'enologia italiana!

Scritto da Giancarlo Gariglio

<http://www.slowfood.it/slowine/8-marzo-10-vini-10-vignaiole-cambiato-lenologia-italiana/>

Oggi è la Festa della Donna. Alcune donne hanno contribuito, con la loro opera, a creare dei veri e propri capolavori enologici qui in Italia. Per cui, oggi vogliamo raccontare 10 etichette cult, figlie di altrettante vignaiole. Sicuramente ne esistono tante altre che abbiamo ommesso (ci scuserete), ma contiamo sul nostro numerosissimo pubblico per cercare di porre rimedio alle lacune che una top list così corta avrà di certo. Ma ora fuoco alle polveri e in ordine geografico (lo stesso adottato su Slow Wine) andiamo a elencare queste dieci bottiglie (cercando di essere anche un po' attenti a spalmarle sul territorio nazionale).

E. Pira & Figli – Chiara Boschis – Barolo Cannubi

La *Barolo girl* per eccellenza, quella che negli anni Novanta convinse il padre ad acquisire una piccola cantina a Barolo e che nel giro di una trentina di anni ha saputo creare un'azienda modello e a regalarci alcune delle più belle interpretazioni di questa prestigiosa denominazione. Il suo contributo si è focalizzato in questi ultimi anni anche nella scelta di produrre in regime biologico e di convincere molti colleghi a convertire tutto il cru Cannubi al bio (impresa a dir poco memorabile). Un'apripista!

Maccario Dringenberg – Rossese di Dolceacqua Sup. Luvaira

Giovanna Maccario ormai ci gioca, sulla sua femminilità, sul tacco 12 e poi sulle tute che indossa per lavorare in vigna. Fa parte del suo stupendo personaggio, che abbiamo imparato ad amare e soprattutto ad apprezzare, perché oltre la forma c'è tanta sostanza e anche a lei dobbiamo il rilancio di una denominazione che negli anni a venire ci darà delle soddisfazioni sempre più grandi. Insomma, se il Rossese e le sue stupende colline avranno un futuro, il merito passa anche (e soprattutto) dalle sue mani e dal suo cervello.

Corte Sant'Alda – Amarone della Valpolicella Mithas

Marinella Camerani ha saputo imprimere innovazione, passione e classe a tutta la Valpolicella. Il suo esempio, di contadina vera, è stato seguito da tanti, la produzione a basso impatto ambientale, le pratiche biodinamiche e biologiche, l'attenzione alla natura sono tratti distintivi del suo lavoro. E i vini che sforna sono autentici capolavori, mai troppo possenti, ma non chiamateli femminili perché giustamente Marinella potrebbe offendersi.

Foradori – Teroldego Granato

Ed eccola qui la regina indiscussa del Trentino, una vignaiola che ha segnato la storia della propria regione e ha scritto alcune delle pagine più belle della nostra enologia. Sperimentatrice, mai seduta sugli allori, ha cambiato più volte stile e idea, con l'unico obiettivo di produrre, senza scorciatoie, bottiglie che rispecchiassero territorio e vitigno. I suoi viaggi l'hanno portata lontano dal punto di partenza arricchendo, grazie alle sue molteplici esperienze, tutto il proprio panorama regionale e non solo.

Montenidoli – Il Templare

Di Elisabetta Fagioli ne è nata una sola e poi purtroppo hanno buttato via lo stampo. Una produttrice carismatica, talentuosa, sognatrice. Una persona che ti sa raccontare come era Hong Kong a fine degli anni Cinquanta perché già ci veniva in viaggio. Una persona speciale e i suoi vini sono un condensato preciso della sua personalità così complessa e ricca di sfumature. Ha preso la vernaccia, vitigno negletto e ancora poco apprezzato rispetto al suo potenziale, e ha creato alcuni capolavori sempiterni. Una vignaiola granitica e solare. Unica e temo, purtroppo, irripetibile!

Podere Sanguinetto – Nobile di Montepulciano

Dora Forsoni è una persona schiva, difficile da incrociare se non si va in cantina, che gestisce con il prezioso aiuto di Patrizia Brogi. Se qualcuno ci chiedesse come deve essere il Nobile di Montepulciano, ottenuto da uve prugnolo gentile, non avremmo dubbi nel consigliare un loro vino. Sebbene dal semplice assaggio dei vini di Sanguinetto si possano percepire l'anima nobile e contadina di questo vitigno, la sua delicatezza ed eleganza, le sfumature della sua mineralità terrosa, solo venendo direttamente "sul campo" ci si può rendere davvero conto di cosa significhino l'amore e il rispetto della terra, delle vigne, dell'identità del territorio e del suo vitigno principe.

Colli di Lapio – Fiano di Avellino

Clelia Romano è stata un'apripista, insieme al Marito Angelo Cieri, è stata una delle prime conferitrici di Mastroberardino a decidere di vinificare le proprie uve nel lontano 1994. I suoi vini hanno dimostrato all'Italia intera le potenzialità di affinamento del Fiano di Avellino e che risultati si possono raggiungere con questa varietà. Il tutto con la proverbiale riservatezza e pudore irpino, mai in primo piano, sempre un passo indietro, ma con una tenacia che ha pochi pari.

Musto Carmelitano – Aglianico del Vulture

Elisabetta è giovane, lontana dai riflettori, ma con il fratello Luigi forma una coppia formidabile. I loro vini ci hanno conquistato fin dalla prima edizione di Slow Wine, e sono costantemente cresciuti così come la loro consapevolezza e capacità di realizzare dei prodotti che rispecchiano le enormi potenzialità di un terroir sottovalutato e negletto, che avrebbe bisogno di sempre maggiori estimatori. Noi siamo tra questi.

Arianna Occhipinti – Il Frappato

Lei non poteva mancare, la nostra Natural Woman, capace di tenere a bada qualche centinaio di migliaia di persone durante un celebre Primo Maggio a Roma. Vittoria, cittadina posta all'estremità meridionale della Sicilia, ha la sua regina. Vulcanica, personaggio pubblico ma con le mani ben inzaccherate di fango. Non ha paura di nulla, ha grinta, sensibilità e capacità di attirare i riflettori su un territorio che ne aveva bisogno come il pane. Le sue iniziative sono sempre azzeccate (l'ultima quella di pulire il territorio ci ha trovato al suo fianco) e i suoi vini riescono a parlare una lingua antica e moderna allo stesso tempo.

Cantine Barbera – Ciatu

Marilena Barbera è la principessa indiscussa dei social, che sa utilizzare con acume e straordinarie capacità di comunicazione. Ma non è solo apparenza, come qualche stolto potrebbe pensare. Il suo progetto agricolo e viticolo è estremamente concreto. Grinta, dedizione, cervello sono tre doti indispensabili se ti vuoi far strada in un agro complicato come quello di Menfi, diciamo non è nata in un grand gru di Borgogna (dove le bottiglie si vendono da sole), quindi tutto qui si deve guadagnare centimetro dopo centimetro e lei lo sta facendo!