di Umberto Gambino

Sono le 9.29 di un'azzurra domenica primaverile a **Verona**. Eccomi che varco i tornelli dell'ingresso riservato alla stampa con un'idea fissa in testa: perché parlare del
48° Vinitaly
attraverso i singoli vini, i tasting, le degustazioni in verticale, orizzontale (ed oblique)? Perché stilare triti articoli su export e mercati o le solite interviste (ai soliti nomi noti) più o meno istituzionali sull'importanza del dover fare
"sistema Italia"
o del
"dover comunicare meglio e di più la propria azienda"
? No, banalissimo. Troppo facile, pura routine.

Ecco perché ho deciso di parlarvi della nostra kermesse enoica più importante attraverso i volti, le parole e le emozioni che mi trasmettono **Silvia, Marina, Miriam Lee, Elena, Patrizia, Elvira, Lucia, Elisabetta, Francesca e Antonella.** Chi sono? Ma come? Loro sono
...
The Other Side of the (Italian) Wine

, vista da Wining. E cioè:
"L'altra faccia del vino!".
Prima tappa. Vai al padiglione **Campania** (che fa a meno di Avellino) e ti ritrovi a confrontarti con il sorriso di **Silvia Imparato**, donna del Sud di una bellezza classica e intramontabile, espressiva, forte di carattere, lungimirante: è lei il cuore e il motore di **Montevetrano**, azienda vinicola di **San Cipriano Picentino nel Salernitano**.
"Le grandi differenze apportano grandi energie e queste creano un'ulteriore energia comune", esordisce.
"Tanti anni fa ero una fotografa, poi la svolta come una folgorazione sulla via di Damasco: l'esperienza del mio rosso ***Montevetrano*** *nato quasi per gioco, per sfida, 23 anni fa: prima vendemmia nel '91. Il vino venne definito dai critici americani il "Sassicaia del Sud". E' un blend di Cabernet Sauvignon al 60%, Merlot al 30% e Aglianico al 10%.*
Da allora la Campania del vino ne ha percorsa parecchia di strada e oggi nella nostra regione ci sono almeno una quarantina di produttori molto bravi".
Fare la differenza si può, cara Silvia: basta crederci e non arrendersi mai.
Il Montevetrano? Un vino elegante, intenso, austero, rosso e buono (anche) da meditazione davanti al focolare acceso.

Un passaggio al padiglione di fronte (**Irpinia**, eldorado del vino campano) ed eccomi alle prese con l'entusiasmo contagioso di **Antonella Lonardo** (**Contrade di Taurasi**) che mi invita ad assaggiare tutta la batteria dei bianchi e dei rossi (*ma al Vinitaly se non degusti che ci vai a fare?*). Cedo volentieri alle insistenze di questa giovane e solare brunetta, *"trentaduedentibianchi"* luminosi e intuisco il perché del successo dei vari **Grecomusc, Fiano, Greco di Tufo,** del **Taurasi** e del **Coste 2009** nonché dell'equilibrato e intenso **Vigne d'Alto**, un rosso vulcanico da terre sabbiose a 400 metri d'altitudine. Hai voglia a rimuginare il detto che in Irpinia sono tutti montanari, scontrosi e poco socievoli. Sarà così, forse, per gli uomini, ma per le donne è l'esatto contrario:

Antonella ha il marchio Dop
(come la mozzarella) della vera donna del Sud, autenticamente socievole e comunicativa. Brava davvero!

Il tour tutto in rosa prosegue con un'altra grintosa donna meridionale, produttrice e anche enologo: **Elena Fucci,** da **Barile (Basilicata)**, mora, capelli lunghi (quasi irriconoscibile senza frangetta), sguardo

vivace e interrogativo, un vulcano (lei) in perenne eruzione, orgogliosa e coraggiosa. Se volessi proporre l'esempio di una vignaiola che si identifica nel suo vino (anzi lo è) non avrei dubbi ad indicare proprio Elena: a 33 anni fa tutto in azienda e il suo **Titolo 2011** (un **Aglianico del Vulture** da manuale che piace molto agli americani e anche ai francesi… chapeau!) è come un figlio per lei. Un solo figlio (pardon vino) che esprime spezie dolci, bellissima qualità del frutto e tonalità fredde, ma morbide: 15 % di alcol e non sentirli grazie ad una vinificazione meticolosa in tutti i suoi passaggi. *"Questo lavoro mi piace perché mi dà e mi trasmette energia: senza di esso non sarei più Elena Fucci!".*

Marina Cvetic, vedova dell'indimenticato **Gianni Masciarelli,** ha le idee chiare sul ruolo attuale dell'altra metà del vino: *"La forza e il calore delle donne italiane è ancora inespresso in questo campo: devono, anzi dobbiamo avere il coraggio di farci valere e di pesare di più. Il vantaggio è che il passaggio generazionale c'è già stato o sta avvenendo in questi anni con l'ingresso di molte donne nei ruoli chiave delle*

aziende".
E per confermare la sua tesi, con i fatti, mi indica la figlia primogenita
Miriam Lee
, 24 anni, già pienamente coinvolta in cantina e ... nella baraonda del Vinitaly. E' lei che si incarica di farmi provare la novità della casa: il
Pecorino 2013 Castello di Semivicoli
, da vigneti a 400 metri di altezza. Un bianco di fresco impatto floreale in cui il
vitigno autoctono abruzzese
risulta perfettamente riconoscibile.

Perle, perlage e bollicine a gogo: le donne sono la quintessenza dell'effervescenza (fa anche rima!). Chi meglio di loro è in grado di presentare una degustazione di
Franciacorta
? Un bell'esempio è
Patrizia Larocca,
moglie e "bussola" di
Fabio
Lantieri de Paratico
, numero uno dell'omonima cantina in
Capriolo (BS)
. Le bollicine proposte sono una meglio dell'altra come l'eccellente , suadente, fresco e sapido
"Arcadia" 2009
(70% Chardonnay e 30% Pinot Nero) che sfodera una lunghezza al gusto
"spaziale"
.
"Ho fatto di tutto per dare lustro ai nostri vini
– spiega Patrizia -
 l'azienda l'abbiamo costruita insieme, io e mio marito. Avverto sempre quel forte legame con la terra che mi hanno trasmesso i nonni. Se ho un ruolo preciso? Sono poliedrica e lavorare nel settore porta sempre belle soddisfazioni".
E le soddisfazioni effervescenti per Patrizia non mancano: come l'ottimo Saten, il precoce
"Origines"
2008 (Pas Dosè) e l'avvolgente Brut 2010.

[redacted]

[redacted]