

IL VINO È ROSA

Parola di Vinitaly 2014, di cui grandi protagoniste sono le vignaiole. Cinque di loro ci hanno svelato l'etichetta e la ricetta del cuore

di ANTONELLA ROSSI scrivile a dmacasa@mondadori.it



Maria Cristina Ascheri, 75 anni, proprietaria delle Cantine Ascheri a Bra (CN).

MARIA CRISTINA ASCHERI Cantine Ascheri, Piemonte

«Conosco il vino da sempre» esordisce Maria Cristina Ascheri, una vita nell'azienda di famiglia, 40 ettari nel cuore dei territori di Langa e Roero. «Eppure quando ero giovane il vino non aveva l'appeal di oggi e c'è stato un momento in cui ho desiderato un lavoro diverso» aggiunge con tenerezza. «Poi ho ubbidito ai desideri della famiglia e negli anni non mi sono mai pentita. All'inizio non è stato facile. Mi chiedevano sempre se ci fosse la possibilità di parlare con un uomo, magari un marito o un padre. Oggi per fortuna non succede più». A Maria Cristina Ascheri la viticoltura deve molto. «Durante le due guerre e negli anni successivi, con l'industrializzazione del Piemonte, le campagne si sono svuotate» racconta. «Nessuno voleva più lavorare la terra, ostaggio di mezzadri che non avevano interesse a conservare le viti». A tenere duro sono state le donne come lei che, con la loro tenacia, sono rimaste le uniche custodi del patrimonio della viticoltura regionale. E hanno vinto.

LA SUA CREAZIONE Barolo Coste&Bricco, 2010, Cantine Ascheri.

L'ABBINAMENTO Brasato al Barolo

Uso un pezzo di arrosto chiamato cappello del prete. Lo faccio marinare con pepe, cipolla, rosmarino e Barolo per un giorno. Tolgo la carne dalla marinata, la asciugo e la rosolo qualche minuto. In una casseruola aggiungo gli odori e le verdure della marinata e cuocio la carne a fuoco lento, per 1 ora e 1/2. Poi verso 1 bicchiere di Barolo e la passo in forno ancora qualche minuto.



Maddalena Bersi Serlini, 45 anni, responsabile della produzione delle Cantine Bersi Serlini a Provaglio d'Iseo (Bs).

MADDALENA BERSI SERLINI, Cantine Bersi Serlini, Lombardia

«Il primo ricordo della mia vita lavorativa? La degustazione alla cieca di un nostro "Extra brut" talmente buono da essere scambiato per uno Champagne». Per Maddalena Bersi Serlini, questa è anche la prima soddisfazione di un'avventura cominciata 14 anni fa. La sua non è una storia già scritta perché i suoi genitori la lasciano libera di decidere cosa fare "da grande". Ma dopo la laurea in Lingue e Scienze Internazionali, torna al vino e riparte dall'abc. «Per avere un Franciacorta perfetto, quello che conta è la preparazione del vigneto, ma io di questo allora non ne sapevo ancora nulla e ho imparato tutto sul campo» spiega Maddalena. «Ai tempi del mio debutto in azienda si iniziava anche a parlare di turismo del vino» racconta con emozione. «Nella mia zona, la Franciacorta, si affacciavano le prime persone curiose di vedere dove nascono le nostre bollicine. Ho capito quanto

fosse importante per il territorio e mi sono buttata con gioia a sviluppare questa attività. Alla quale ancora oggi sacrifico con piacere i miei weekend».

LA SUA CREAZIONE Franciacorta Brut Cuvée Rosé Bersi Serlini.

L'ABBINAMENTO Risotto rosa

Preparo il risotto con la ricetta classica, ma uso acqua salata e non brodo. Quando è quasi pronto, aggiungo 1 barbabietola frullata (per ogni etto di riso), alzo la fiamma e manteco con 1 bicchiere di Franciacorta Rosé e 1 noce di burro.





GAETANA JACONO, Valle dell'Acate, Sicilia

Ha studiato Farmacia per accontentare i genitori, che per lei sognavano un futuro lontano dalla vigna, ma il richiamo della terra è stato più forte. Così Gaetana Jacono lascia il camice e ritrova senso e radici. Sono i primi Anni '90 e al suo arrivo in azienda l'obiettivo è ambizioso: far conoscere al mondo quello che a quel tempo era ancora il "piccolo" Cerasuolo di Vittoria. «È un vino antichissimo con un potenziale immenso, ma poco considerato» racconta Gaetana e parla del suo lavoro con un entusiasmo che travolge: oggi ha realizzato un sogno da 400 mila bottiglie all'anno e riconoscimenti internazionali. Il Cerasuolo, che è diventato Docg, resta "il suo vino" del cuore.

LA SUA CREAZIONE Cerasuolo di Vittoria Docg Classico Valle dell'Acate.

L'ABBINAMENTO Tonno scottato allo sciroppo di Cerasuolo Preparo lo sciroppo cuocendo per 20 minuti il Cerasuolo con pepe, zucchero e cannella e lo filtro. Appassisco 1 cipolla in padella, aggiungo il trancio di tonno e lo scotto con un po' di origano. Metto lo sciroppo sul piatto e sopra il tonno.



Gaetana Jacono, 43 anni, proprietaria della tenuta Valle dell'Acate ad Acate (RG).

Marina Cvetic, 47 anni, presidente delle Cantine Masciarelli a San Martino (CH).



MARINA CVETIC, Azienda Masciarelli, Abruzzo

La pacatezza è la prima cosa che colpisce di Marina Cvetic, ma mentre racconta il vino nato dal sogno condiviso con il marito Gianni Masciarelli, emerge il ritratto di una donna che ha fatto della tenacia la sua marcia in più. Cresciuta sulla costa dalmata, proprio di fronte all'Abruzzo, dopo la scomparsa prematura del marito guida i 420 ettari di una delle cantine più famose del territorio con una competenza conquistata sul campo. «Frequentare la campagna mi ha forgiata. I ritmi della natura mi hanno insegnato una dote fondamentale, la pazienza che a 20 anni non avevo», racconta Marina. Non è stato però tutto facile. «Il vino a cui sono più legata, il Trebbiano Marina del 1991, ha incontrato tanti ostacoli. Ci credevamo solo in due, Gianni e io. Poi anche gli altri lo hanno capito, ed è arrivato il successo» aggiunge. Bisogna sapere aspettare: «Terra, vigne e cielo sono terapia di vita».

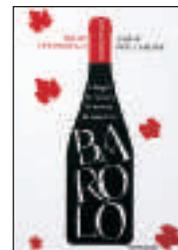
LA SUA CREAZIONE Trebbiano Marina Cvetic. **L'ABBINAMENTO** Fracchiata

Preparo una polenta con farine di ceci e cicerchie in ugual misura. La cuocio a fuoco lento, girando l'impasto per 45 minuti. Poi la condisco con alici fritte e peperoni.



LIBRI DIVINI

È fresca di stampa *Winestories*, una serie di libri realizzati dal fotografo e blogger Mauro Fermariello (<http://www.winestories.it>). I primi tre volumi sono dedicati a Barolo, Valpolicella e Marche (Mondadori, 18 euro). «Non sono volumi per soli addetti ai lavori» spiega l'autore. «L'intenzione è di accompagnare il lettore in un viaggio alla scoperta dell'affascinante mondo che si cela dietro ogni bottiglia: circa 200 storie di viti e vignaioli, dai grandi nomi alle piccole realtà». Un racconto a puntate che scorre con la godibilità di un romanzo a episodi.



Chiara Farusi, 53 anni, proprietaria di Quartopodere a Magliano in Toscana (GR).

CHIARA FARUSI, Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano, Toscana

Chiara Farusi il vino l'ha scelto "da grande", quando dieci anni fa ha lasciato il suo lavoro da giornalista per trasferirsi con la famiglia a Magliano in Toscana, nel cuore della Maremma. Qui gestisce Quartopodere, un agriturismo bio. «È stato un azzardo, perché non avevo un background familiare né conoscenze nel settore» spiega Chiara. «Mi sono rimessa a studiare e ho imparato cose che mai avrei immaginato di poter fare, dalla guida del trattore alla gestione della vigna. Dico sempre che ho dato gli esami per diventare contadina!» spiega Chiara entusiasta, che ha conquistato i viticoltori del luogo. «All'inizio mi guardavano con diffidenza, poi sono diventata una di loro» racconta. Oggi Chiara fa parte della Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano, dove il 30 per cento dei soci sono donne. «Per me è un grande orgoglio, anche perché tutto quello che so l'ho imparato da loro» aggiunge. Grazie a lei, nel 2010 è nato il Roggiano Biologico, un vino che prima qui non si produceva.

LA SUA CREAZIONE Morellino di Scansano Roggiano Bio.

L'ABBINAMENTO Gnocchetti di farro Uso il monococco, o farro piccolo. Impasto gli gnocchi e, invece di farli bollire, li salto in un soffritto di pomodoro e cipolla. Dopo 7-8 minuti li condisco con ricotta e parmigiano.

