

Le signore delle vigne

Dieci appassionate imprenditrici si sono distinte nel mondo della viticoltura, diventando punto di riferimento in Italia e all'estero. Dal Barolo alla Franciacorta, dalla Maremma alle colline dell'Adriatico. Un viaggio nel mondo dell'enologia in rosa, con una selezione di alcuni prodotti di eccellenza, curata da Forbes

DI LUCA GARDINI

La capostipite è stata Barbe Clicquot Ponsardin, che dopo la morte di padre e marito fondò una delle cantine più famose al mondo: Veuve Clicquot, un mito

d'Oltralpe. Da noi sono le leader di mercato, temerarie, preparate, modelli di imprenditoria e femminilità. Vere icone di gusto e di stile. Itinerari con dieci tappe alla scoperta delle signore delle vigne. **15**



Camilla Lunelli (Giulio Ferrari)

Stugge a qualsiasi definizione, perché nessuna è capace di condensarne l'eccellenza. Camilla Lunelli - per tutti Lady Ferrari - è socia e direttore della comunicazione e delle relazioni esterne delle Cantine Ferrari, parte del Gruppo Lunelli,

che comprende Tenuta Marone (Trentino), Tenuta Podernovo (Toscana), Tenuta Castelbuono (Umbria), Bisol 1542, l'acqua minerale Suggiva, grappa Segnana e la Locanda Marone, ristorante due stelle Michelin.

Camilla Lunelli dopo la laurea in economia e due anni presso Debitte, spinta da un forte senso di solidarietà decide di presentare il curriculum alle Nazioni Unite. Si ritrova a Niamey, capitale del Niger, ad aiutare gli ex combattenti della guerra civile. Poi in Uganda per dare conforto alle famiglie in fuga da un altro conflitto. Il ritorno a casa risale al 2004 quando lo zio Gino Lunelli la chiama: in azienda c'è un posto adatto a lei. Oggi con Alessandro, suo fratello, e i suoi cugini, Matteo e Marcello, porta avanti un'azienda che vanta un fatturato di circa 100 milioni di euro.

Giulio Ferrari Rosè Riserva del Fondatore Trentodoc 2006 Ferrari Filii Lunelli

La presentazione di questo vino, ambizioso, è stato uno degli eventi più attesi del 2018. Pinot Nero e Chardonnay assemblati in maniera tale da creare un grande prodotto. Al naso sentori agrumati speziati e bollicine croccante. In assaggio perfetto bilanciamento tra sapidità e freschezza.



96/100





Anna Abbona (Marchesi di Barolo)

Essere titolare della Marchesi di Barolo, con il marito, dal 1995, significa far parte della storia dell'enologia italiana. Nel 1907 il Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti, sposa una nobildonna francese, Juliette Colbert di Maulévrier, la prima ad intuire le grandi potenzialità del Nebbiolo di Barolo. Nel 1964, con la morte di Juliette, la dinastia si estingue, ma non la cantina, che viene rilevata da Pietro Abbona, un altro illuminato produttore della zona. Le Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo hanno sede a Barolo, accanto a Castello Falletti. Anna fa parte della quinta generazione ed insieme a suo marito, Ernesto Abbona, ha portato l'azienda ad esportare oltre il 60% del fatturato in 70 Paesi del mondo. Ha insegnato ai suoi figli, Valentina e Davide, i valori della tradizione, nella consapevolezza che saranno in grado di promuovere ed adattare il marchio alle nuove condizioni di mercato.



Barolo dog Sarmasca 2015 Marchesi di Barolo

Le caratteristiche del suo terroir e il suo microclima donano al Barolo Cannubi completezza ed equilibrio. Al naso delicate note di rosa moscata e tabacco. In assaggio i tannini sono morbidi avvolgenti. Si percepisce una spiccata mineralità.

93/100



Cristina Ziliani (Berlucchi)



Un'altra bella storia enolica italiana risale agli anni '50 ed è quella di Guido Berlucchi, colto e nobile produttore vinicolo delle colline del bresciano, che si imbatte in Franco Ziliani, giovane enologo alla ricerca di consacrazione. Nasce un'idea apparentemente scriteriata: produrre un meloloclassico in zona. La vendemmia del 1961 e le prime tremila bottiglie invece riscrivono la storia dell'enologia mondiale, sancendo la nascita del "fenomeno Franciacorta". Alla guida della azienda, insieme ai fratelli Arturo e Paolo, c'è Cristina Ziliani. Inizia a lavorare nel 1981, perché il padre aveva destinato a lei la cura della parte commerciale, ma la sua non è

mai stata una vocazione. In quell'area, si appassiona al mondo del vino un po' alla volta. Oggi ricorda spesso come senza creatività ed emozione non si possa fare vino. Un mix di talentiche offre al mondo femminile una marcia in più.

Palazzo Lana Extrême 2008, Franciacorta Riserva Dog Guido Berlucchi

Extra brut da uva 100% Pinot Nero di casa Berlucchi. Visivamente il perlage è delicatissimo, naso di pasta gialla e frutta candita. Alla bocca bellissima pulizia, struttura non sovrastante ma convincente. Persistenza di bev.

93/100



Marilisa Allegrini (Allegrini)

Lady Amarone, come ormai l'hanno ribattezzata negli States, è senza ombra di dubbio una delle pioniere dell'imprenditoria vinicola al femminile. Ha il grande merito dell'intraprendenza, in tempi avveniristici per il movimento del vino in Italia (rilevò la azienda storica di famiglia nel 1983, alla morte



del padre), oltre ad essere riuscita ad imporre un gusto, un vino e un territorio complesso e stratificato anche Oltreoceano, fatto tutt'altro che scontato. Oggi Allegrini vanta numeri inebrianti, 4,5 milioni di bottiglie, 40 milioni di fatturato, quasi 300 ettari tra quelli di proprietà e quelli a noleggio. Senza rinunciare però a un dinamismo imprenditoriale irripetibile e alla cura maniacale per i prodotti, costantemente ai vertici del settore, esportati per circa l'85% del totale.

Amarone Della Valpolicella Classico Dog 2015 Allegrini

Un vero classico della denominazione. Al naso, spezie, frutta secca tostata, poi in bocca espone il sottobosco e l'amarena sotto spirito. Finale lunghissimo, alla sfumatura balsamica.

92/100





Priscilla Incisa Della Rocchetta (Tenuta San Guido)

Era il 1968 quando la prima bottiglia di Sassicaia veniva messa in commercio, dopo una ventina d'anni di sperimentazioni tutte condotte su un'isola di internazionalità del territorio toscano. Ora quella intuizione ostinata del Marchese Mario Incisa della Rocchetta è una realtà, la Tenuta San Guido, un successo sorprendente e già consolidato, una fama che non accenna a perdersi, anzi rinnovata ad ogni annata messa in commercio. Alla morte del Marchese l'eredità venne raccolta dal figlio Niccolò, protagonista dell'affermarsi del brand. Ora la figlia di Niccolò, Priscilla, dopo laurea e il master a Londra in storia dell'arte, è ambasciatrice del marchio di famiglia, sia in Italia che all'estero. L'obiettivo è conservare il territorio di Bolgheri nella sua biodiversità, che si traduce in un'impronta stilistica ineguagliabile.



Sassicaia 2016 Tenuta San Guido

Un vino che è una sinfonia potentemente scritta e brillantemente interpretata. A naso sensoriali frutta sotto spirito e sottobosco. In bocca un tannino rotondo rende la bevanda questo vino eccelsa.

100/100



Elisabetta Geppetti (Fattoria Le Pupille)



Nel 1978 una giovanissima studentessa dalle idee rivoluzionarie scorge la vita di una bellissima azienda agricola del Grossetano, borgo di Pereta, che tutti chiamano "Le Pupille". Ai tempi in zona non c'erano né uva né un'idea delle potenzialità espressive del Sangiovese. Ora, anche grazie alla "signora del Morellino", questo vitigno coltivato già dagli etruschi è stabilmente parte del firmamento enologico italiano. Merito del grande lavoro di Elisabetta Geppetti. La sua tenacia, il suo entusiasmo e l'amore per il vino trasmesso dal nonno, la conducono ad essere Ambasciatrice della Maremma e prima donna presidente di un Consorzio - quello del Morellino di Scansano - oltre ad essere la proprietaria di una cantina che produce bottiglie esportate con successo in tutto il mondo.

Syrah Le Pupille 2015 Fattoria Le Pupille

Il nuovo progetto di Fattoria Le Pupille da un 100% Syrah. A naso morbide note di prugna e pepe nero. Tannino rotondo, il gusto penetra profondamente, grazie ad una bevibilità dinamica.



96/100



Sofia Pepe (Emidio Pepe)

Una irripetibile storia familiare quella dietro il successo della cantina di Emidio Pepe. Un business iniziato nell'800, ma che approda alla bottiglia solo nel 1964, dopo una celeberrima carriera nel vino sfuso, dedicandosi totalmente alla produzione e promozione dei due territoriali Trebbiano e Montepulciano. Portati, anche all'estero, a nuovo splendore, con un profilo internazionale.

Ora, oltre 50 vendemmie dopo, Pepe ha affidato la reggenza alle figlie Sofia e Daniela, entrambe cresciute in azienda, da quando per gioco attaccavano le etichette alle bottiglie di vino. Le due sorelle proseguono la tradizione



vitivinicola del padre Emidio, di cui non manca la supervisione. Sofia in particolare si occupa sia della produzione - in cantina applica tutti i segreti appresi dal padre - che delle presentazioni e degustazioni, affiancata dal marito Fabio Gracchi.

Montepulciano D'Abruzzo 2016 Emidio Pepe

È mozzafiato Montepulciano che restituisce in bottiglia tutta la proverbiale bellezza del frutto. Naso incisivo, speziato e balsamico, palato minerale e croccante.



94/100



Elisabetta Foradori (Foradori)



Non è facile posizionare la piana di Mezzolombardo propriamente al centro del panorama enologico monofila. Eppure Foradori la sta mettendo 'sulla mappa' con uno straordinario lavoro su un territorio di grandissima personalità e potenzialità non ancora del tutto esplorato come il Terroirlego Attivo fin dal 1939 a Mezzolombardo (Tn), assurge a nuova vita nel 1994, quando Elisabetta, fresca diplomata alla scuola enologica di San Michele all'Adige, prende le redini della cantina di famiglia, 28 ettari totali. Foradori si converte al biodinamico prima di molti altri, nel 2002. Ora tutto il lavoro è incentrato

sull'ascolto attivo: delle piante, del territorio, della stagione. Il quadro viene costantemente rimpietato sia in cantina (con le recenti, riuscitissime sperimentazioni delle anfore spagnole in fase di affinamento), sia in fase di comunicazione, con un messaggio moderno e innovativo, basato su concetti vecchi come il mondo, esportato oltreconfine anche con l'aiuto dei suoi figli, protagonisti del passaggio generazionale in itinere.



Terroirlego Sgarzon 2017 Foradori

La tina regala rotondità e una trama tannica morbida a questo Terroirlego dal naso spaziale. In bocca è pieno ma allo stesso tempo fresco. Fina le molto lungo non sovrastante ma convincente. Persistenza di beva.

92/100



Angela Velenosi (Velenosi)



Dotata di un'energia traboccante ed apparentemente inesauribile, Angela Velenosi deve il successo delle cantine omonime anche a una chiarezza di intenti cristallina, che unisce Angela e l'ex marito, Ercole, fin dalla prima vendemmia, nel 1984, e alla grande conoscenza di un territorio dalla splendida potenzialità enoiche, che oggi si

distende fino all'Adriatico per circa 200 ettari, con un obiettivo finale fissato sui vini territoriali, Pecorino, Passerina, Lacrima di Morro d'Alba. Versioni sapide, accurate, mai scariche. Proprio come Angela. La cui passione l'ha condotta a vendere oltre 2 milioni e mezzo di bottiglie in tutto il mondo, grazie anche ad un uso sapiente del social network.



Colli Aprutini Pecorino Prope 2017 Velenosi

Minerale e aromatico, incisiva versione teramana di un vitigno originario abruzzese. Naso aguzzato e sottile, in bocca è nitido e croccante, dalla grandissima salinità e dalla boccata gradevole, dignitosa pulizia.

90/100



Dominga Cotarella (Famiglia Cotarella, Falesco)

Una delle dinastie familiari che hanno contribuito maggiormente a creare la mitologia enogastronomica italiana, con Antonio e Domenico prima, i figli Renzo (ora ad della Marchesi Antinori) e Riccardo, fondatori di Falesco, attualmente gestito con lo stesso entusiasmo dai loro padri da Dominga, figlia di Riccardo e oggi vice direttore e direttore marketing insieme alle cugine Marta ed Enrica. Un percorso articolato, perché insieme hanno già rilevato l'azienda Le Macchiole, nel cuore del Brunello, e fondato la scuola per formare personale di sala Intracci, a Castiglione in Teverina (VT), prototipo di eccellenza. È proprio il confine tra Umbria e Lazio il fulcro del progetto. Al centro rimane il vino, nella fattispecie l'azienda di famiglia, che ha sfondato il muro dei 2,5 milioni di bottiglie prodotte, capace tuttavia di sfornare sia territoriali ambiziosi, sia varietà internazionali, all'insegna del rispetto di un microclima straordinario.



Montiano Falesco 2015 Famiglia Cotarella

Il Montiano di Cotarella si nutre di paradossi. Vitato in una zona normalmente riservata ai bianchi, è un merlot cui il barrique dona eleganza. Naso raffinato con sentori di confettura di lamponi. Tannino morbido e note balsamiche.

93/100

