

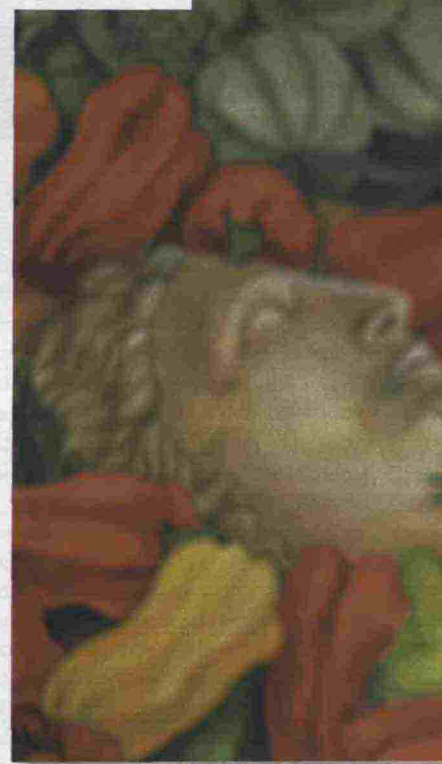
GENTE

LA CARICA DELLE "WINE-LADY" CHE STA RIVOLUZIONANDO IL SETTORE

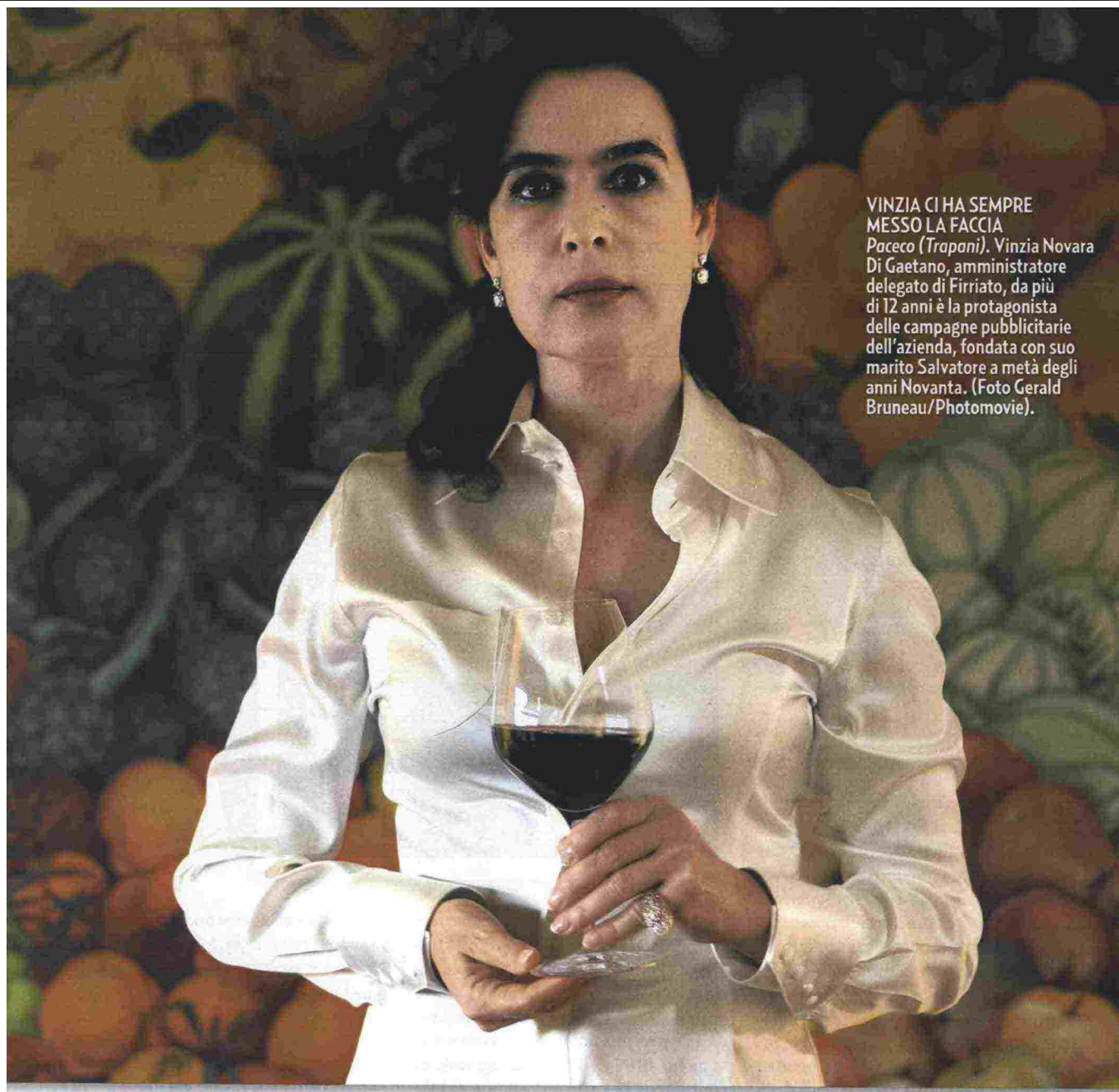
PER IL VINO È L'ORA DELLE QUOTE ROSÉ



NELLE SUE VIGNE C'È UN VULCANO Castiglione di Sicilia (Catania). Mariangela Cambria segue il marketing della Cantina Cottanera: i suoi vigneti sorgono lungo le pendici settentrionali del vulcano Etna.



SONO LE SIGNORE A DETTARE TENDENZE E A FAR FUNZIONARE LE AZIENDE ENOLOGICHE. SPECIE IN SICILIA DOVE, DA DONNAFUGATA A FIRRIATO, IL TOCCO FEMMINILE FA LA DIFFERENZA



VINZIA CI HA SEMPRE MESSO LA FACCIA Paceco (Trapani). Vinzia Novara Di Gaetano, amministratore delegato di Firriato, da più di 12 anni è la protagonista delle campagne pubblicitarie dell'azienda, fondata con suo marito Salvatore a metà degli anni Novanta. (Foto Gerald Bruneau/Photomovie).

di Rossana Linguini

Non sono le più numerose, ma le Signore del vino siciliane sono le più visibili e celebrate in un mondo che solo di recente si è tinto di rosa. Forse perché le donne, titolari di un terzo delle aziende agricole italiane, sono nel 59 per cento dei casi alla guida di cantine di famiglia. Non che la successione alle figlie femmine sia privilegiata, e tanto meno nella terra di Pirandello, ma le leadership rosa, suggeriscono teorie manageriali molto accreditate di questi tempi, risultano più

efficaci nei periodi di crisi. Perché le donne sono meno accentratrici, più flessibili e più creative.

Prendete José Rallo, quinta generazione di Donnafugata, che cominciò a produrre marsala nel 1851: dopo essere "fuggita" dalla Sicilia per studiare e lavorare, è tornata a casa. Per amore. Di un siciliano, appassionato come lei di musica brasiliana e poi diventato suo marito, e del vino. Oggi José è responsabile del sistema di

controllo di gestione, che lei stessa ha creato, del marketing e della comunicazione di Donnafugata, nome dato da Giuseppe Tomasi di Lampedusa ne *Il Gattopardo* ai possedimenti di campagna del Principe di Salina, che ospitano, appunto, i vigneti aziendali.

Però quel che la Rallo preferisce fare è raccontarlo, il vino: cantandolo. Così ha ospitato nelle cantine di Marsala artisti del calibro di Pat Metheny e i Manhattan Transfer, e si è esibita al Blue Note di Milano, New York, Pechino e Shanghai. «Amo abbinare musica e vino: con un bianco floreale un ritmo allegro, con ►

**LA PLANETA:
«NOI SIAMO
PIÙ PRECISE,
E DIAMO
VALORE ALLA
CREATIVITÀ»**

GENTE 69

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LE CANTINE ITALIANE CAMBIANO: È L'ORA DELLE QUOTE ROSÉ



DA VENTI ANNI AL TOP
Francesca Planeta quest'anno celebra 20 anni di attività. Ha tenute nell'agrigentino, nel ragusano, a Menfi e a Noto.



L'AIUTA LA MAMMA
Menfi (Agrigento). Marilena Barbera produce solo "cru", aiutata da sua mamma Mina, che a 70 anni segue ancora tutte le vigne.

un grande rosso una *ballade jazz*, con un passito un samba». Con ritmo e bicchiere ha conquistato anche il re di Eataly Oscar Farinetti, che nel suo libro *Storie di coraggio* ha fatto posto solo a due siciliane: José Rallo, appunto, e Francesca Planeta.

«Sì, il libro racconta di come dietro le bottiglie Planeta ci sia tutta la nostra famiglia», spiega Francesca. Dell'azienda, che quest'anno festeggia vent'anni di attività, con tenute nell'agrigentino, nel ragusano, a Menfi e Noto, e alle pendici dell'Etna, fanno parte sette fratelli della prima generazione e 15 della seconda,

quella di Francesca, appunto, anche se a lavorarci sono solo in sei. «Io faccio la tutologa, poi la psicologa, la nipote, la mamma...», scherza lei, che sulla carta si occupa di marketing e comunicazione. «Le mie zie e mia nonna sono sempre state molto attive nelle aziende agricole di famiglia, anche se meno visibili, e da loro ho ereditato la passione».

Forse è andata così anche alla Firriato, l'azienda vitivinicola fondata da Vinzia Novara e suo marito Salvatore Di Gaetano a metà degli anni 80, a Paceco, nel Trapanese. «La provincia più "vitata" d'Italia», precisa lei, da 18 anni amministratore delegato del gruppo che ha tenute anche sull'Etna e a Favignana, dove le viti non si coltivavano da 100 anni. «Il vino



IL REGNO DEL BERE
Il SignorVino: sugli scaffali, in mostra più di mille bottiglie.

UN SALTO IN ENOTECA

CONSIGLI E ETICHETTE MADE IN ITALY

Per ora esistono punti vendita a Milano e Verona, ma il progetto è quello di nuove aperture. Si chiama SignorVino ed è un *wine store* facile: è uno spazio per una consulenza professionale per

acquistare la bottiglia giusta per ogni occasione, a meno che non si preferisca perdersi tra gli scaffali con più di mille etichette. Dai 4,90 ai 1.000 euro: tutti vini italiani, divisi per categoria

e provenienza. Un tempio dove scegliere una bottiglia da comprare: da farsi consegnare a domicilio (gratis) o da stappare lì. Pagandola lo stesso prezzo e, magari, accompagnandola alle specialità del posto.



BRINDA E CANTA
José Rallo, responsabile delle tenute Donnafugata. Nelle sue cantine ha spesso ospitato grandi musicisti. «Amo abbinare musica e vino: con un bianco floreale un ritmo allegro, con un rosso il jazz», spiega.

era buono e noi credevamo nella nostra terra, ma eravamo giovani e dovevamo fare i conti con chi aveva cominciato ben prima di noi», ricorda. Allora ci hanno provato, lanciando i vitigni autoctoni abbinati a quelli internazionali e più noti. «Il nero d'Avola con il sirah, il catarratto con lo chardonnay. E ha funzionato». Anche perché Vinzia ci ha messo la faccia. La sua: bella, fiera e siciliana, che campeggia nelle campagne pubblicitarie di Firriato da 12 anni. «E anche ora che sono cambiata mi lascio fotografare: perché pure l'azienda è cambiata».

A volte la folgorazione per il mondo del bere avviene strada facendo, come è successo a Mariangela Cambria, che sognava una carriera diplomatica. Poi suo padre Guglielmo, che, dopo il passaggio della gestione delle esattorie dal privato al pubblico si era reinventato agricoltore, prima coltivando nocchie alle pendici dell'Etna quindi uva, le ha chiesto una mano. «Era la fine degli anni Novanta e

sono andata al mio primo Vinitaly», ci spiega. Ed è stato amore. Ora segue il marketing della Cantina Cottanera, che ha un tenuta sull'Etna di 100 ettari e nessun rimpianto. «Però mi sono riservata i mercati esteri: e quando posso, viaggio».

Poi c'è chi l'esigenza di staccarsi dalla terra non la sente. Come Marilena Barbera, che a Menfi produce solo "cru". Lei fa tutto, dalla produzione alla commercializzazione, con sua mamma Mina, che ha 70 anni e segue ancora le vigne. E se le parli del mercato del vino che cambia grazie al tocco femminile, con prodotti sempre più equilibrati, eleganti e morbidi, ci pensa su. «Sì», racconta, con prodotti come il suo *La bambina*, un rosato tutto "femmina", ingenuo, giocoso, suadente, che di solito piace alle donne. «Invece *Il microcosmo*, per esempio, è un vino fatto con il Perricone, uva siciliana molto antica: muscoloso, strutturato, molto maschio. Ma lo faccio sempre io».

Rossana Linguini

DAL CHIP ALLA STORIA

LA BOTTIGLIA NON È SOLO VINO

La crisi ha colpito gli italiani anche nel bicchiere, ma la ricerca del risparmio si è accompagnata a una maggiore attenzione verso la qualità: questo ha svelato una ricerca presentata a Vinitaly 2014. Sempre attenta a segnalare e cogliere le nuove tendenze, la manifestazione enologica ha proposto, tra le tante, etichette eccellenti non solo nella bontà. Le **Cantine Ceci** di Torrice (Pr, tel. 0521-81.02.52), per esempio, hanno unito vino e moda e presentato l'**Otello Nero di Lambrusco Tartan**: la bottiglia (13 euro) è avvolta in quel tessuto scozzese, con un manico di eco-pelle per indossarla come una vera borsa. Per un brindisi con la storia c'è il bianco fatto con l'uva della **Versoaln**, la vite certificata come la più antica al mondo: 350 anni. Si compra al **Castel Katzenzungen di Prissiano** (Bz, tel. 0473-92.70.18) e costa 32 euro a bottiglia. Il **Cabernet Sauvignon Sass Roà** (20 euro) della **Cantina Laimburg** di Ora (Bz, tel. 0471-96.97.00) ha un microchip nell'etichetta per leggere le note del vino sullo smartphone.

Marco Pagani



Cantine Ceci Otello Nero di Lambrusco Tartan (13 €).



A Prissiano vino bianco da tavola Versoaln: costa 32 € a bottiglia.



Cantina Laimburg Cabernet Sauvignon Sass Roà (20 €).