



# *Il sesso non-debole* DEL VINO IN TICINO

Metti di ritrovarti un giorno di primavera a pranzo con alcune delle figure di spicco del mondo enologico ticinese. In tavola, naturalmente, solo vini del territorio e una buona dose di convivialità, tipicità tutta ticinese. C'è chi lavora in vigna, chi in cantina, chi nell'ufficio marketing e comunicazione. Una cosa, però, accomuna tutti i commensali: la grinta. Anche se poi, a pensarci bene, in comune hanno anche il fatto di essere tutte donne.

10 professioniste, 10 personalità diverse, 7 aziende conosciute e apprezzate: Paola Maran-Matasci e Fabiana Matasci, Raffaella Galdi, Valentina Tamborini, Anna Barbara von der Crone, Gaby Gianini, Bruna Cavalli, Lisetta Lucchini, Cristina Monico. Sedute allo stesso tavolo c'è chi preferisce il risotto allo Zincarlin, chi sceglie un'insalata, chi non rinuncia alle tagliatelle; ognuna segue il proprio

istinto, lo stesso che le ha portate, ciascuna in un modo diverso e unico, ad essere dei personaggi di riferimento in questo settore.

Niente civetterie, spirito di genere forzato o stereotipi ormai logori: le donne del vino ticinese sono ben coscienti di essere umanamente e professionalmente diverse dagli uomini, il che non significa per forza più svantaggiate. Per spirito personale più che per appar-

tenenza di sesso, infatti, tutte e 10 sono abituate a trovare quotidianamente una soluzione, ad aggirare le differenze di forza fisica, a mettere un contributo personale e femminile nel lavoro.

Per Fabiana Matasci e Paola Maran-Matasci (rispettivamente prima enologa ticinese e responsabile della comunicazione), così come per Raffaella Galdi e Valentina Tamborini la

*«Non importa se dietro ad un vino ci sia un uomo o una donna, l'importante è che sia fatto bene».*

**Cristina Monico** Moncucchetto





storia professionale è già scritta nel cognome, lo stesso dell'azienda di famiglia che rappresentano: tutte, infatti, portano avanti la grande passione per il vino, lavorando nelle aziende dove sono nate e dove si sono ritagliate un posto con l'esperienza di anni. Bruna Cavalli non è da meno, essendo parte attiva della Chiericati vini da qualcosa come 34 anni. Poi ci sono anche belle storie di incontri fortunati, come quello tra Lisetta Lucchini e Cristina Monico: se la prima gestisce Moncucchetto, la seconda vive tra le sue vigne e cura l'aspetto tecnico delle sue etichette. Oppure quello tra Barbara von der Crone e Paolo Visini che hanno unito le cantine e oggi lavorano gomito a gomito. Ci sono storie di passioni che non hanno trovato strade spianate, ma anzi famiglie contrarie, come quella di Gaby Gianini della Tenuta Castello di Morcote, oggi padrona di casa grintosa e appassionata. Insomma, ogni donna ha la sua storia personale e professionale, fatta di intere generazioni di lavoratori o di «nuovi» amori per il mondo del vino.

La battuta iniziale è d'obbligo, anche per mettere un po' di pepe al primo piatto in arrivo: come si vive nel quotidiano un mondo prettamente maschile? Le donne sorridono, si guardano tra di loro, iniziano raccontando aneddoti all'ordine del giorno non in questa professione, ma in generale nel mondo del lavoro. Ad esempio, fattorini che, al loro arrivo, si rivolgono direttamente agli uomini in

azienda e poi si rendono conto di dover parlare con una donna, stupendosi ancora oggi. D'altra parte non c'è rancore: sono tutte abituate fin dagli anni della formazione a rapportarsi con i tanti uomini che lavorano in questo

Molte di queste signore sono madri e tutte concordano sul fatto che la vera difficoltà per una donna del vino sia quella di riuscire ad occuparsi della famiglia, riuscendo a conciliare professioni impegnative e impegni familiari.

*«Credo che nei prossimi anni bisogna guardare con attenzione al vitigno in coltura biologica».*

**Gaby Gianini** Castello di Morcote

settore. «L'importante è saper dimostrare che si ha cognizione di causa nel lavoro», ci spiega Cristina Monico a cui fa coro Lisetta Lucchini dicendo che «basta non schiacciare i piedi a nessuno e non farseli schiacciare». Raffaella Galdi, invece, si dichiara «beata tra gli uomini»: da Galdi, su 26 impiegati solo 3 sono donne, ma non sembra essere un problema, anzi una risorsa. Valentina Tamborini accenna un sorriso e garantisce: «le donne del vino portano quel quid in più in questo mondo, essendo complementari agli uomini». «D'altro canto», risponde scherzosa Fabiana Matasci «i muscoli non sono gli stessi, ma me li sono fatti negli anni. Non mi sono mai sentita discriminata e, anzi, preferisco lavorare con gli uomini!».

Nonostante il sentimento paritario, nel mondo della comunicazione, però, spesso si cavalca l'onda della femminilità in cantina perché è un argomento che incuriosisce e crea aspettativa: «Secondo me», spiega la Gianini, «in generale noi siamo più severe con noi stesse e possiamo contare su una parte emotiva che ci dà la spinta in molte occasioni», ma dall'altro capo del tavolo le risponde Cristina Monico: «io credo che bisognerebbe valutare semplicemente e solo i vini: non importa se dietro ci sia un uomo o una donna, l'importante è che siano fatti bene.»

Più defilata, Bruna Cavalli si inserisce nel discorso dicendo che «per me è stato talmente naturale crescere in cantina che mi pare tutto





*«Il futuro avrà ancora il profumo del Merlot: è il vino che ha fatto conoscere il Ticino».*

Paola Maran-Matasci Matasci vini



Bruna Cavalli

molto semplice. I miei genitori sono ancora oggi in azienda e mi dicono sempre che sono nata tra le botti: arrivata alla terza generazione in questo settore la cosa davvero importante è che si faccia il lavoro non tanto per farlo, ma perché è una vera grande passione.»

Nel frattempo, si mangia e si degustano i vini delle 7 cantine presenti a tavola. Tra i profumi dei nettari ticinesi, molti dei quali Merlot, si accenna al futuro del vitigno principe. L'opinione comune è quella che il Merlot avrà ancora molto da raccontare. Paola Maran-Matasci dice che: «il futuro avrà ancora il profumo del Merlot: è il vino che ci ha fatto conoscere e non credo cambierà qualcosa. Noi siamo per la tradizione, non inseguiamo le mode del momento». Sostiene la stessa teoria la sorella

Fabiana, «Non si può fare un nuovo vino ogni mese, meglio concentrarsi sulle etichette storiche». Gaby Gianini, invece, ci spiega: «sono d'accordo: il Merlot è per noi il presente e il futuro. Credo però che nei prossimi anni bisogna guardare con attenzione al vitigno in coltura biologica. Da qualche anno stiamo cercando

di trovare la ricetta giusta per produrre vino da viticoltura biologica in azienda: è una sfida importante e che prevede sacrifici, ma io credo che le nuove generazioni alla fine ci ringrazieranno, per il nostro atteggiamento etico e anche per la qualità dei risultati.» Anche Barbara von der Krone da anni lavora per un

*«La cosa davvero importante è che si faccia il lavoro non tanto per farlo, ma perché è una vera grande passione».*

Bruna Cavalli Chiericati vini



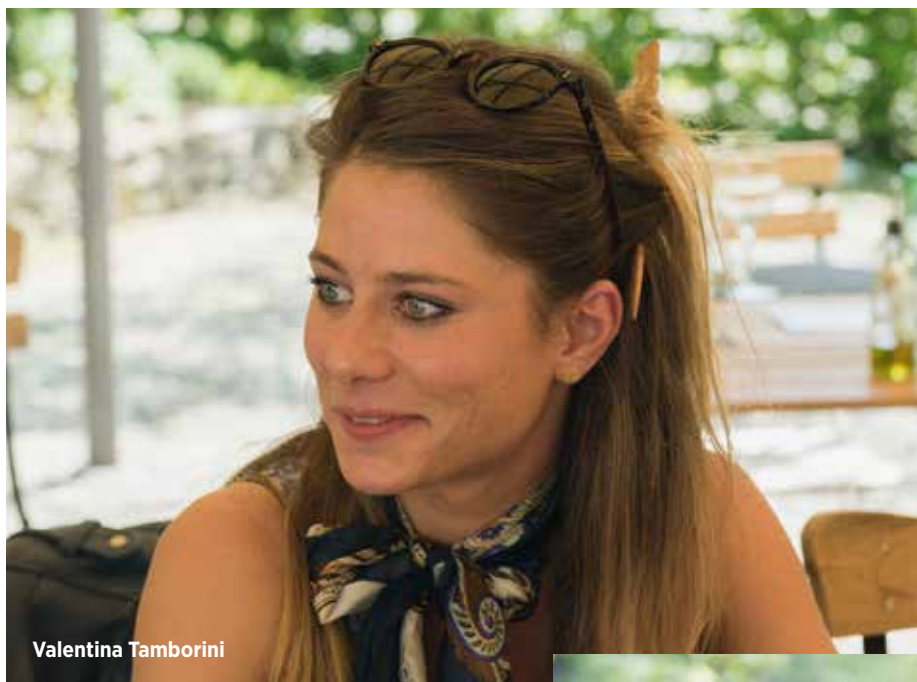


## INCONTRO AL VERTICE DELLE DONNE

in vigna. Non perseguo una logica BIO, settore nel quale c'è molta confusione, ma agisco in maniera ragionata e cosciente ad ogni vendemmia.» Raffaella Gialdi è dell'opinione che «noi in azienda seguiamo le logiche che da anni vengono ragionate da mio padre Feliciano, lui crede nel Merlot e noi andremo di certo avanti per questa strada».

Dopo torta al cioccolato e gelato alla pesca, le signore del vino Ticinese tornano alle loro occupazioni: bisogna scegliere una nuova etichetta, spedire vini oltre San Gottardo, controllare i nuovi germogli sulle viti. Ma non prima di aver brindato, calici all'aria, ad una sana competizione che non potrà che far bene al Ticino da bere!

*«Lavorare su tipologie di uvaggi bianchi più resistenti al nostro clima porterà tante soddisfazioni nei prossimi anni, alle aziende e ai palati fini».* **Valentina Tamborini** Tamborini



Valentina Tamborini



Lisetta Luchini

impatto sempre meno invasivo sulle vigne, guardando al futuro con uno spirito di rispetto per la natura ammirevole. Valentina Tamborini dal canto suo ci racconta che «anche la diversificazione delle uve è un modo per immaginare il Ticino vinicolo nel futuro. Lavorare su tipologie di uvaggi bianchi più resistenti al nostro clima porterà tante soddisfazioni nei prossimi anni, alle aziende e ai palati fini». Cristina Monico raccoglie il testimone e dichiara «E' vero; il clima non aiuta e dobbiamo costantemente riadattare la tipologia di lavoro



Raffaella Gialdi



«Ero una studentessa del Politecnico Federale di Zurigo (ETH) quando ho assaggiato per la prima volta il Merlot Trii Pin di Mauro Ortelli. Una rivelazione!»

**Anna Barbara von der Crone**

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo

### **Anna Barbara von der Crone, Barbengo**

E forse proprio il Merlot è alla base della decisione di Anna Barbara von der Crone e di suo marito Ueli Kopp, che nel 1994 hanno scelto il Ticino per creare un loro vigneto, realizzando così un loro grande sogno. «Mi sono sempre sentita a mio agio in ambienti prettamente maschili», afferma, «dopo tutto sono cresciuta con i miei fratelli e alla Facoltà di Agraria noi donne eravamo in netta minoranza. Mi sono sempre sentita accettata.» Oggi, insieme al suo socio Paolo Visini, fa parte dell'élite enologica ticinese. «Il Merlot racchiude un mondo: a seconda di terroir e stile di vinificazione, questa varietà mostra diverse sfaccettature, ma convince sempre per l'eleganza e il calore.» Proprio come il suo Merlot Balin, che diversamente dai cru della casa proviene sia dal Sopraceneri che dal Sottoceneri, arricchito e completato da un po' di Arinarnoa e da un tocco di Cabernet. Per la coltivazione, le viti sono suddivise per varietà e parcella. A questa fase segue un periodo di riposo del mosto, che può durare anche tre settimane, prima che il vino giovane venga affinato per 18 mesi in barrique per metà nuove. Il risultato? «Un vino floreale, speziato, vigoroso, molto elegante, proprio come piace a me...»

[www.cantinabarbengo.ch](http://www.cantinabarbengo.ch)