

di ALESSANDRA PON

# LE SIGNORE IN ROSSO...

## Elvira Bortolomiol AZ. BORTOLOMIOL

### La prima cosa che fa al mattino

«Inizio sempre con un pensiero sugli insegnamenti più importanti del giorno precedente».

### Un ricordo degli inizi

«La telefonata che feci a Luigi Veronelli nel 2000, anno in cui ci lasciò mio padre, Giuliano Bortolomiol. Da lì nacque l'idea di scrivere la sua biografia, poi da lui pubblicata».

### Se non producesse vino...

«Lavorerei nell'ambito dell'agricoltura con organismi internazionali oppure nella diplomazia».

### Il momento preferito

«Quando gioco con il nostro cane, che attende tutto il giorno che qualcuno gli dedichi un po' di tempo. In quel momento è l'espressione della felicità».



L'azienda Bortolomiol è a guida tutta femminile, madre e figlie.



E IN BIANCO, IN ROSÉ... CINQUE IMPRENDITRICI CI PORTANO ALLA SCOPERTA DEI LORO VIGNETI. A PARLARE DI VITE. LE LORO

### Spirito divino

«Non perdere mai di vista l'uomo e la sua natura».

### Un'ottima annata

«Il 2013, vendemmia che ci ha riservato grandi soddisfazioni, tra cui il Tre Bicchieri Gambero Rosso alla *Gran Cuvée del Fondatore Prosecco Superiore Docg*».

### Un regalo divino

«Un *Rive Prosecco Superiore*, massima espressione delle colline di Conegliano Valdobbiadene».

### Cosa le ha insegnato il vino...

«Il vino unisce persone con grande trasparenza di pensiero. Se non si è coerenti non si può produrre un buon vino».

### ...e cosa le ha ispirato

«Solidarietà e rispetto per l'ambiente,

portandoci a investire nella sostenibilità ambientale e sociale».

### Cosa beve più spesso e con quale abbinamento

«Amo abbinare la *Gran Cuvée del Fondatore*, dosaggio zero di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con sushi e crudi di pesce».

### Il vino è donna perché...

«È una forma di grande sensibilità».

### Dulcis in fundo

«Passeggiare fra i vigneti in autunno».





## Julia Weber AZ. MONTEVERRO

### La prima cosa che fa al mattino

«Bacio i miei figli. E, quando posso (mi divido ancora tra la casa di Monaco di Baviera e la Maremma), “abbraccio” le mie vigne con uno sguardo».

### Un ricordo degli inizi

«Il colore di questa terra – quasi rossa – tra il mare e l'Argentario, i suoi profumi, il fascino indiscusso della Toscana del sud, quasi al confine del Lazio».

### Se non producesse vino...

«Farei la violinista, quello che ero prima di dedicarmi a questo mondo. La musica, esattamente come il vino, richiede passione e disciplina».

### Il momento preferito

«All'imbrunire, quel passaggio verso la sera che mi fa guardare con soddisfazione alla giornata appena trascorsa e pensare al domani con speranza e ottimismo sotto l'albero di Tinata».

### La stagione del cuore

«La primavera, i suoi profumi, le prime giornate di sole e quel senso di rinascita che porta con sé e avvolge tutte le cose».

### Spirito divino

«Il mantra di noi donne: essere come il vino, migliorare con l'età!».

### Un'ottima annata



«Il 2011, perché è stato un anno molto emozionante: quello del mio matrimonio, a Capalbio, con Georg».

### Un regalo divino

«Il tempo, quello da poter dedicare a se stessi e alla famiglia».

### Cosa le ha insegnato il vino...

«Due valori fondamentali: amore e dedizione. E, come un bambino, li richiede entrambi in egual misura per “crescere” bene ed esprimersi al meglio».

### ...e cosa le ha ispirato

«L'amore: per la terra e per il vino. E per mio marito Georg, ovviamente: colpo di fulmine a un concerto, e poco dopo ci siamo sposati proprio

A sinistra. Julia Weber e il suo Toscana, ideale con le carni rosse. Sotto. L'interno delle cantine e veduta sui vigneti.

nella chiesetta di Capalbio».

### Cosa beve più spesso e con quale abbinamento

«*Tinata 2010*, insieme a cotolette di agnello e melanzane alla griglia».

### Il vino è donna perché...

«Perché affascina, inebria, avvolge come un abbraccio. E, proprio come noi, sa raccontare: una storia, un territorio o una sensazione».

### Dulcis in fundo

«Il nostro Chardonnay – anche se è un vino bianco, mi piace presentarlo come vino “finale” dopo il piatto principale».

