

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».

