

bubble's



We are in Valdobbiadene in one of the most historic wineries in the area, Bortolomiol s.p.a. In 2000, due to the death of her father Giuliano, Elvira, together with her mother Ottavia and her three sisters, took over the reins of the family business. Inspired by Luigi Veronelli, she has staked everything on environmental and social sustainability, basing her Prosecco on the *green mark* and positioning it both in Italy and abroad at very attractive prices. She has never failed to relate the art of making wine to beauty, and this has become the hallmark of the winery's spaces.



Bortolomiol

Una Cantina coniugata al femminile

di Andrea Zanfi

Q rmai è sempre più facile bussare alle porte di una cantina trovandosi al cospetto di figure come un addetto stampa, un responsabile marketing o la stessa proprietà, declinate al femminile. Non mi sorprende più, come non mi stupisco nel costare come i loro modi siano più immediati, diretti e schietti rispetto a quelli di tanti uomini. Ho scritto molto negli anni su questo argomento e man mano che passa il tempo trovo sempre più conferme del mio pensiero. Le incontro, le guardo negli occhi e quasi sempre trovo le risposte che andavo cercando. I loro sguardi non sono mai arroganti e raramente presuntuosi, spesso comprensivi e quasi amorevoli, dolci e risoluti, come le loro parole spese ora in difesa dell'azienda, ora del padre, o dei figli e del marito se ne hanno, oppure della loro terra che hanno imparato ad amare fin da bambine, sentimento che si mischia alla memoria e a quella tradizione che le ha fatte crescere. Diventare donne e poi imprenditrici. Quasi tutte hanno occhi vivi che mi hanno confuso per l'onestà intellettuale, pur restando riservati, ma non per questo meno attenti a osservare e vigilare la quotidiana imprenditorialità, consapevoli di dover render conto al ruolo che per volontà o per dovere hanno deciso d'interpretare. Dentro hanno un brulicare di tanti sentimenti arricchiti dalla speranza e dalla ferezza d'appartenere a una famiglia che è il punto di riferimento del loro riscatto. Ognuna di loro è un fotogramma preciso che pur guardandolo decine di volte riesce a sorprenderti sempre. Succede anche questa volta con Elvira Bortolomiol che, pur avendole parlato diverse volte, mi risulta sempre un personaggio nuovo tutto da scoprire. Siamo a Valdobbiadene, in una delle cantine più storiche del territorio: la Bortolomiol s.p.a. Sono a due passi dalla piazza principale del paese in un contesto in cui l'arte sposa la natura e i filari delle viti di Glera delimitano i confini di un parco che è ormai il polmone verde di un abitato che sembra cresciuto oltre misura. Anche Elvira insieme alla mamma Ottavia e alle sue tre sorelle si è trovata dal 2000

a reggere le sorti dell'attività di famiglia non per scelta, ma per la triste necessità di dover mandare avanti l'azienda di famiglia dopo la morte di suo padre Giuliano. Non ho avuto modo di conoscerlo, ma ne ho sentito parlare un gran bene soprattutto per le sue innumerevoli iniziative, molte delle quali avviate in tempi non sospetti, come quella che lo vide fra i fondatori, nel 1946, della Confraternita del Prosecco. Dopo

tanti anni da quell'epilogo tutto sembra più facile: il brand aziendale è cresciuto i vini ricevono riconoscimenti e hanno un loro valore su un mercato che varia troppo spesso e nel quale sono poche le aziende che ottengono simili risultati. Ma...

“Inizialmente avrei voluto slegarmi da questo territorio e dalla famiglia. Volevo andarmene lontano, vivere la mia vita e farmi

un'esperienza personale in altri settori. Per questo, dopo gli studi di agraria all'Università di Padova, ho scelto di lavorare in organismi internazionali, che mi portassero all'estero, come il Banco americano di sviluppo di Washington, una Banca mondiale che si occupa anche dell'America Latina. Però, guarda caso, anche lì mi capitava spesso, viste le mie fugaci esperienze acquisite nell'azienda di famiglia, mi chiedessero di occuparmi di tematiche inerenti al vino... Compresi che era segno del destino! Così, dopo alcuni anni tornai in azienda anche su richiesta di mio padre, poco tempo prima che lui morisse, nel 2000. Non ti nego che sono stati anni difficili quelli che sono seguiti. Non ci si inventa niente, neanche quelle competenze che sono fi-



glie solo dell'esperienza che noi donne della famiglia non avevamo, ritrovandoci a lavorare in un mondo che allora era esclusivamente maschile. Dialogare, prendere decisioni, fare progetti e programmare le sorti di un'azienda stando da questa parte e avere dall'altra una schiera di uomini non è stato facile.

In mio aiuto venne Luigi Veronelli. Fu grazie a lui che al Leoncavallo di Milano riusciva a far bere il vino, i miei vini, nei bicchieri di cristallo ai ragazzi della contestazione. Lì compresi che il mio mai sopito spirito rivoluzionario poteva ben convivere con quel DNA agricolo ereditato da mio padre. Ciò che avrei dovuto fare era raccogliere il testimone e andare avanti su una nuova strada. Dovevo solo trovare il punto di partenza da cui iniziare a identificare a modo nostro, da donne, quel *terroir* che avevamo ricevuto in eredità. Qual composito geroglifico composto da mille parole l'ho trovato nella sostenibilità non solo ambientale ma anche sociale. La più grande rivoluzione è stata quella di iniziare a lavorare con i nostri viticoltori a un progetto biologico: il *green mark*, nel quale abbiamo applicato le più recenti tecniche colturali nelle varie fasi tecnologiche al fine di esaltare la qualità delle nostre uve. Continuando il lavoro di nostro padre, cominciammo a selezionare le Rive di San Pietro di Barbozza, da dove, proprio nel 2003, nacque la cuvée dedicata al papà: la prima Motus Vitae, diventato il simbolo della nuova tecnica spumantistica, quella che oggi ci ha permesso di creare la nuova cuvée 70th Anniversary.

Pensa che il nostro *green mark* è partito ancor prima del protocollo sostenibile di vigneto elaborato dal Consorzio di Valdobbiadene e Consigiano d.o.c.g. e oggi le nostre regole sono simili e in alcuni casi uguali a quelle del Consorzio stesso. Non è stato facile all'inizio





riuscire a far capire al mercato la portata del nostro lavoro, perché ancora oggi, purtroppo, il nome “Prosecco” si applica a qualsiasi vino qui prodotto!

Per fortuna le cose stanno cambiando e molti produttori cominciano a comprendere l'importanza di lavorare in vigna. Sono nati i cru “le Rive” e “Cartizze”, dove è persino commovente vedere che cosa è riuscito a fare il lavoro dell'uomo. Non è un caso che queste viti abbiamo ottenuto il riconoscimento come “Patrimonio dell'Unesco”. Questi ultimi tre anni hanno visto finalmente comprendere il nostro sforzo di voler comunque mantenere il valore della bottiglia. Anche dove il Prosecco fa grande fatica a essere apprezzato per quel che vale veramente, con il suo giusto prezzo, noi siamo riusciti a conquistarci una clientela che sa godere del nostro prodotto, aiutandoci a posizionarlo sia in Italia che all'estero, a prezzi molto interessanti.

La qualità paga. La bellezza paga ed è la cosa che cerchiamo di applicare a ciò che facciamo comunicandola a chi ne comprende il valore. Così arte e cultura sono entrate nel nostro mondo, e il parco di fronte all'azienda si è via via popolato di opere d'arte, che accompagnano l'arte di fare il vino. Oggi tutto questo è nel cuore di Valdobbiadene, a due passi dal campanile della chiesa del paese, a disposizione di chi abbia voglia di venire a conoscerci. Ma i nostri progetti non si fermano qui... Poi ti racconterò, anzi la prossima volta ti inviterò in Toscana così scoprirai “Segreto di Giuliano”, mio padre che amava i vini rossi. Ma questa è un'altra storia!”



© Maitia Mionetto

Andrea Zanfi



ESSENZE
LEGGENDE
E STORIE

dell'anno zero del vino italiano

ze

www.bubblesitalia.com
sezione libreria

