

Gentleman

MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

LE
ICONE
DEL
XXI
SECOLO

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 292 - ESTATE 2024



Uno scatto dal servizio di moda di Gentleman.

VACANZE ITALIANE DOLCE VITA A PORTOFINO

IN VIAGGIO CON GLI AMICI NEL MEDITERRANEO. PER RISCOPRIRE NEI GESTI, NELLE PAROLE E NEL BEN VESTIRE COME LA GENTILEZZA, LA MISURA E L'ELEGANZA SIANO I VALORI DA COLTIVARE, PRESERVARE E TRAMANDARE



LA VITE È DONNA

UN TEMPO MINORANZA, LA PRESENZA FEMMINILE NEL MONDO DEL VINO ORA È RILEVANTE PER NUMERO E QUALITÀ. COME MOSTRANO DIECI TOP BRAND ITALIANI

DI GIULIANA DI PAOLA

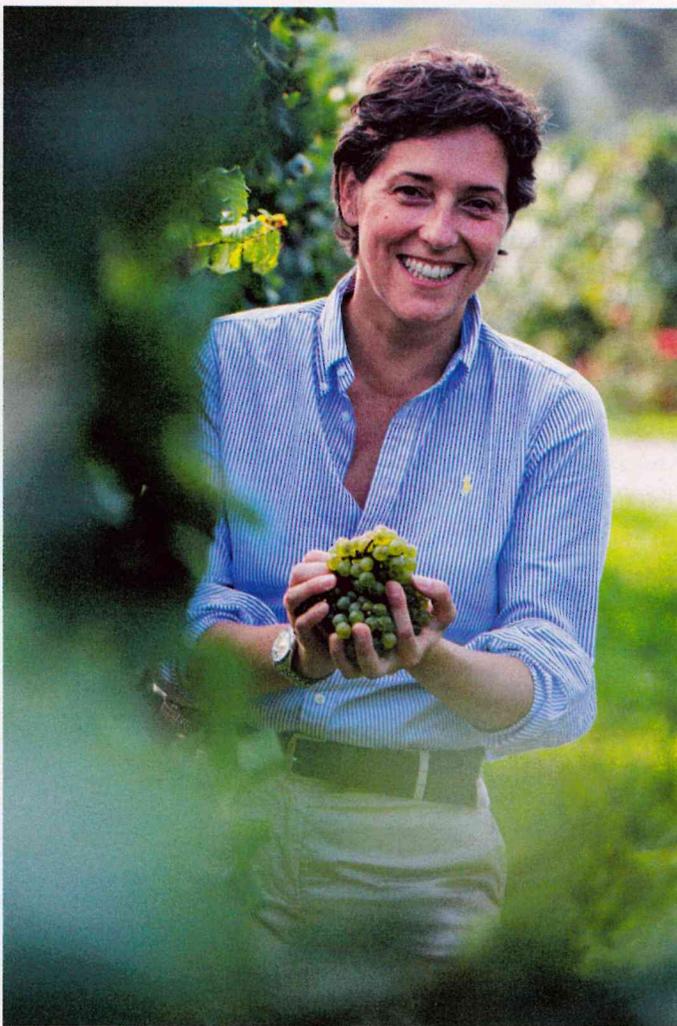


Superata una buona dose di pregiudizi, questa marcia in più genetica si sta facendo notare nel mondo degli Spirits, dove i più master blender sono donne, dalla Rachel Barrie, la First Lady of Scotch, alle maestre romane come Joy Spence e Lorenza Vasquez. Ma le donne di spirito abbondano soprattutto nel mondo del vino, dov'è sempre più assodato che la vite è donna. Un tempo minoranza costretta a far rete per farsi valere, oggi le donne del vino sono una realtà enciclopedica che copre tutto il settore, dalla A delle tre sorelle Antinori, Albiera, Allegra e Alessia, 26° generazione dei marchesi, che da secoli rappresentano il savoir faire del vino toscano con etichette icona come Tignanello che ha appena celebrato i 50 anni, fino alla W di **Elena Walch**, prima donna, e per lungo tempo l'unica, a occuparsi di viticoltura ad alto livello in Alto Adige, una pioniera per tutte nel settore. «Negli anni 80 mamma si occupava di tutto, dalla vigna alla cantina, al commerciale», racconta **Karoline** che con la sorella **Julia**, da una decina d'anni ha raccolto il testimone, «grazie al suo lavoro per le nuove generazioni si può guardare al merito al di là al genere». C'è chi, anzi, nel settore inizia a parlare di quote azzurre, come battuta, ma non troppo. «Di sicuro ora siamo ben rappresentate», dice **Francesca Planeta**, fin dagli anni 90 impegnata nel rilancio del vino siciliano. Trasformando quelli che erano percepiti come vini da taglio in oggetti del desiderio. Ora Francesca

CATEDRALI DEL VINO A SINISTRA, LE TRE FIGLIE DEL MARCHESE PIERO ANTINORI, DA SINISTRA, ALBIERA, ALLEGRA E ALESSIA CON LA SCALA ELICOIDALE CHE COLLEGA I TRE LIVELLI DELLA CANTINA TOSCANA FIRMATA DA CASAMONTI/ ARCHEA. SOTTO, ROBERTA CERRETO CON L'ACINO, PROGETTATA AD ALBA, NELLE LANGHE, DAGLI ARCHITETTI DEABATE PER EVENTI E DEGUSTAZIONI.

CHE ABBIANO PIÙ NASO lo si era già visto sul campo ma ormai è una verità scientificamente provata. Le donne hanno un olfatto più raffinato degli uomini, fino a una decina d'anni fa lo si era sempre legato a ragioni evolutive, legate alla capacità di cura e difesa, poi se ne è avuta la conferma quando una ricerca dell'Università di Rio de Janeiro ha trovato un numero di cellule, e rispettivi neuroni del bulbo olfattivo, l'area del cervello che elabora gli odori, doppi rispetto agli uomini.





CANTINA &
COMUNICAZIONE
FRANCESCA
MORETTI, ENOLOGO DI
BELLAVISTA, ETICHETTA
ICONA DELLA
FRANCIACORTA,
AFFIANCATA DA RICHARD
GEOFFROY, PER 28 ANNI
CHEF DE CAVE DI DOM
PÉRIGNON.
SOTTO, VALENTINA
ARGIOLAS TERZA
GENERAZIONE DELLE
CANTINE SARDE È A
CAPO DEL MARKETING.

è alla guida di tutta la parte hospitality Planeta Estate che è una case history da manuale e l'è valsa il Compasso d'oro alla carriera, «concreta materializzazione dei migliori principia di food design Made in Italy», come nelle motivazioni di ADI a giugno. «Tutto è iniziato perché, quando stampa e buyer venivano per gli assaggi a Menfi, all'epoca lì non c'erano strutture ricettive di livello per accoglierli, così aprivamo le nostre case». Da lì, un passo alla volta è nata una galassia Planeta Estate, che copre tutta la Sicilia, dal palazzo di famiglia a Palermo fino ai siti produttivi di Menfi, Vittoria, Noto, Etna, Capo Milazzo e altri ce ne sono all'orizzonte.

Lo stesso vale, passando da un'isola all'altra, per il brand bandiera dei vini autoctoni sardi arrivata alla terza generazione con **Valentina Argiolas**. Volto e anima dell'azienda di Serdiana che gestisce con la sorella Francesca e il cugino Antonio, è anche ambasciatrice nel mondo a tutto tondo della sua terra, tra le zone più vocate alla vite ma anche paradiso incontaminato da scoprire come la nuova tenuta di Is Aquas, paradiso agreste con oasi d'acqua salata da scoprire, grazie a percorsi dei Wine Trekking e aperitivi in vigna. Perché «non sono i singoli a comunicare la straor-



dinarietà, ma un territorio», ha sempre detto modesta **Roberta Ceretto**, un cognome da sempre legato all'eccellenza del vino, che negli anni si è esteso alla ristorazione, con il Duomo di Enrico Crippa ad Alba, all'architettura, come lo scenografico Acino che ospita eventi e degustazioni, e all'arte contemporanea, basta pensare alla Cappella del Barolo, l'opera firmata da David Tremlett e Sol LeWitt. La chiesetta colorata immersa tra le vigne proprio quest'anno festeggia 25 anni ed è diventata un'icona delle Langhe nel mondo.

TRADIZIONI OSPITALI
FRANCESCA PLANETA, PRESIDENTE DI PLANETA ESTATE, A GIUGNO HA VINTO IL COMPASSO D'ORO DI ADI ALLA CARRIERA «CONCRETA MATERIALIZZAZIONE DEI MIGLIORI PRINCIPIA DI FOOD DESIGN MADE IN ITALY». A SINISTRA, ELENA WALCH CON LE FIGLIE JULIA E KAROLINE (A DESTRA) E LA VIGNA DI CALDARO.





Così come i grandi bianchi di **Marisa Cuomo** sono tutt'uno con la Costiera Amalfitana. Quei 10 ettari di viticoltura eroica a strapiombo sul mare e le cantine scavate nella roccia si ritrovano tutti nel bicchiere di queste etichette che dagli anni 80 collezionano premi e riconoscimenti internazionali.

Lo stesso legame tra famiglia e terroir ha intessuto **Giorgio Lungarotti** a Torgiano in Umbria, dove con l'azienda hanno coltivato la terra insieme alla cultura del vino grazie al lungimirante progetto della mo-



glie Maria Grazia, storica dell'arte e archivista, che ha fondato il Muvit Museo del vino già nel 1974. Il testimone poi è passato alle figlie Teresa, enologo, e **Chiara Lungarotti**, amministratore delegato con formazione in agraria e specializzazione in viticoltura che le dà una visione d'insieme sull'azienda.

Lo stesso sguardo a 360° ha **Francesca Moretti** oggi enologo di Bellavista, etichetta icona della Franciacorta, strategica per la holding Terre Moretti come dimostra la scelta di Richard Geoffroy, per 28 anni Chef de cave di Dom Pérignon, come il mentore di Francesca per tracciare insieme a lei un nuovo percorso per l'azienda guardando agli anni a venire.

Sul futuro ha sempre scommesso Emidio Pepe fin dalla fondazione dell'azienda nel 1964 contro ogni pronostico riuscendo a provare al gotha enologico la capacità di sfidare il tempo di due vitigni autoctoni sottovalutati come Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo dimostrandone la capacità d'invecchiamento. Lo racconta la figlia **Sofia Pepe** col suo modo diretto ma immaginifico di parlare di vino: «Quando si assaggia un vino giovane è come fare una chiacchierata con un bambino, ma quando si assaggiano le annate invecchiate è come ascoltare una persona anziana che ti racconta la sua vita stai lì ad ascoltarlo». In questi 60 anni il testimone è passato in linea femminile a lei e alla sorella Daniela, e alla terza generazione Chiara ed Elisa.

Altri passaggi generazionali non sono stati altrettanto pacifici, come nel caso di **Ottavia Giorgi di Vistarino** che ha dovuto affrontare pregiudizi e persino un atto vandalico per trovarsi a capo di una delle aziende



LA GRANDE BELLEZZA SOPRA, MARISA CUOMO CON IL MARITO ANDREA FERRAIOLI E LE LORO VIGNE, AGGRAPPATE ALLA ROCCIA E SOSPese SUL MARE, A FURORE, IN COSTIERA AMALFITANA. A SINISTRA, CHIARA LUNGAROTTI, AMMINISTRATORE DELEGATO DELL'AZIENDA UMBRA DI TORGIANO, IL BORGO MEDIEVALE A DUE PASSI DA PERUGIA.

PROTAGONISTE



CUSTODI DELL'AUTOCTONO EMIDIO PEPE, OGGI GESTITO DALLE FIGLIE SOFIA (A SINISTRA) E DANIELA, HA PROVATO AL MONDO LE CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO DI TREBBIANO E MONTEPULCIANO D'ABRUZZO. SOTTO, OTTAVIA GIÖRGI DI VISTARINO CON I GRANDI PINOT NERO DELLA TENUTA ROCCA DE' GIÖRGI NELL'OTREPÒ PAVESE.

storiche dell'Oltrepò Pavese, un unicum grazie alle sue dimensioni (826 ettari) con 300 ettari di boschi e l'altezza di 400 metri sul livello del mare che assicurano un'escursione termica eccezionale «Rocca de' Giorgi è un enorme ecosistema dalle caratteristiche uniche», racconta Ottavia.

La tenuta dei Conti Vistarino è una delle zone più vocate al Pinot Nero, ma non è sempre stato così: è stato il trisavolo di Ottavia a importarlo dalla Francia a metà '800 e oggi la sua trisnipote l'ha portato alla massima espressione coi tre crus Pernice, Bertone e Tavernetto, a cui nel 2017 è stata dedicata una nuova cantina, la Casa del Pinot Nero che affianca Villa Fornace, il cuore storico dell'azienda. Senza fermarsi sugli allori è ripartita con l'altra sfida del Metodo Classico 1865 chiamato così in onore della data della prima produzione di Pinot Nero Metodo Classico a Conte Vistarino e, in generale, in Italia. Se poi si tiene conto che tutti i nuovi progetti sono partiti giusto dopo l'atto di sabotaggio per cui nottetempo erano stati sversati oltre 5mila ettolitri dell'annata 2016 e dopo la nascita del secondo figlio di Ottavia, dà la dimensione del carattere della donna in sé e, in generale, di che cosa significa multitasking al femminile. 

