

Il professionista della settimana. Nella tenuta «Le Mojole», di Tagliuno, Marta Mondonico ci presenta il suo ultimo vino

Arriva «Donna Marta Rosa»

Un rosato con delicati profumi di rose, libero, fresco e beverino

Libero, fresco, fruttato, estivo e beverino: il linguaggio del vino passa, il più delle volte, per i suoi aggettivi. Molte volte di fronte ad un calice di vino ci troviamo senza parole. Impacciati proviamo ad esprimere le sensazioni che il primo sorso risveglia noi ma poi è difficile trovare i termini giusti per tradurre sapori e profumi. Le stesse emozioni che si raccolgono "sulla punta della lingua" al primo calice di "Donna Marta Rosa" - vendemmia 2009 - il vino rosato prodotto da Marta Verderio Mondonico nella tenuta "Le Mojole" (dalle fragole, che crescono spontaneamente intorno all'area) di Tagliuno. E' l'ultima scommessa della donna che da astemia è diventata una imprenditrice vitivinicola "doc", accrescendo il prestigio vinicolo della terra bergamasca con classe, eleganza e determinazione. «Il "Donna Marta Rosa" vendemmia 2009 - ci ha confidato la stessa Marta Mondonico che abbiamo incontrato nella sua tenuta - è un Bergamasco I.G.T.».

Scusi, ma come le è venuta l'idea di un Rosè?

«Da un desiderio che mi frullava in testa da un po' di tempo e da alcune considerazioni: desideravo capire, attraverso una nuova esperienza, quali fossero le potenzialità della terra e dei vigneti alle Mojole, sperimentando nuove vie. Non solo, perché credo che in tempi di crisi ogni azienda debba riflettere sulle sue effettive capacità, cercando nuove soluzioni. Di per sé sembrerebbe una contraddizione poiché, quando il mercato manda segnali negativi, di solito ci si ripiega su se stessi puntando sui prodotti sicuri. Credo che sia un atteggiamento sbagliato. E' proprio ora che si deve "osare", promuovendo investimenti per migliorare la propria produttività. Nel mio caso constatavo che, producendo un vino rosso - corposo e strutturato - nel periodo estivo le richieste calavano per riprendere a ottobre. Il

consumatore, d'estate, preferisce vini più leggeri, freschi, adatti alla stagione calda».

Cosa risponde a chi è ancora convinto che un rosè sia prodotto miscelando bianchi e rossi?

«E' il frutto di scarsa informazione. Il colore del vino varia dal tempo di macerazione delle bucce immerse nella polpa. Un esempio: per ottenere il rosè - nel mio caso - abbiamo usato uve Merlot, a bacca rossa, lasciando le bucce a contatto della polpa solo un giorno e una notte. Di solito, per ottenere un rosso, i tempi di immersione variano da 12 a 15 giorni».

Lei è una donna che ama le sfide. A fronte di un panorama enologico - quello bergamasco - votato al vino rosso, cosa significa proporre un rosè?

«E' una valida alternativa ai cultori del buon bere, a coloro che come me amano mettersi in gioco, senza essere succubi delle guide o delle mode. S t o



Nome: Marta Mondonico

Nata a: Carugate (MI) il 4. 10. 1951

Professione: Imprenditrice vitivinicola

pensando a quei ristoratori, per esempio, che incuranti delle esigenze di cassa, continuano a proporre i prodotti di nicchia, buoni, ben fatti, senza cadere nell'errore di comporre una carta dei vini che segue la moda o le richieste, talvolta banali, dei clienti».

Spesso i rosè sono dimenticati dai consumatori e considerati come vini senza una propria identità. Co-

me è stato accolto dal mercato il suo Rosè?

«I risultati sono soddisfacenti nonostante sia opinione diffusa pensare al rosè come ad un vino "da donna" o un ibrido con scarsa personalità, perché ottenuto senza troppe cure. Al contrario il "Donna Marta Rosa" ha ricevuto le stesse cure culturali e di cantina che riserviamo al rosso, tranne che per l'affinamento in legno. Non solo, per diventare un vino di carattere, pulito, profumato e degno di nota, ha bisogno di grandi cure e di attenzioni».

Come lei ha anticipato, i rosati sono vini prodotti con specifiche tecniche e qualità proprie di tutto rispetto. Un profilo "tecnico" di "Donna Marta Rosa".

«E' ottenuto da uve merlot, vendemmia 2009 - grande annata -, di ottima qualità sotto il profilo fitosanitario ed organolettico (gli esperimenti si fanno solo in presenza di materia prima eccellente!). La vinificazione è stata eseguita a freddo, facendo attenzione a che la fermentazione non procedesse rapidamente per non "bruciare" i profumi. La continua procedura di pulitura e arieggiatura, pulitura dei vasi vinari, l'assaggio e di nuovo pulitura del vino ha dato origine ad un vino di carattere, con una stoffa importante, molto profumato e con una gradazione alcolica di 13,5».

Gli abbinamenti possibili.

«Come aperitivo, accompagnato da stuzzichini sfiziosi; con antipasti fini, prosciutto crudo, crostacei, creme al formaggio. Con primi piatti di pesce, risotti con verdure. Con secondi come carpacci di carne e/o pesce, pesce al forno e infine con formaggi anche di buona stagio-

natura».

Un profilo "emozionale".

«Assaggiandolo, si avvertono profumi di fiori come rose, frutta delicata a bacca rossa. Personalmente, è come passeggiare in un frutteto».

Quanto costa una bottiglia?

«Il prezzo è di 6 euro, franco cantina».

E' possibile visitare la sua tenuta "Le Mojole" di

Tagliuno per una degustazione?

«Certamente. Ritengo sia il modo più appropriato per far conoscere al pubblico il nostro lavoro. E' necessario però prendere un appuntamento telefonico, poiché non sono sempre presente in Azienda, abitando in provincia di Monza e Brianza, ad Aicurzio oppure cliccando sul sito www.lemojole.it si possono avere nei dettagli le informazioni necessarie per gli orari e le indicazioni per raggiungere Le Mojole».

Ci sono appuntamenti sul territorio?

«Se mi permette vorrei anticipare che il prossimo 27 giugno, a Tagliuno di Castelli Calepino si svolgerà una manifestazione, promossa dall'Amministrazione Comunale, che vedrà la presenza di un nutrito gruppo di auto d'epoca. La manifestazione coinvolgerà anche Le Mojole, che darà in degustazioni i propri vini. Inoltre nel prossimo mese di agosto e più precisamente l'8 di agosto, aderendo alla manifestazione nazionale "Calici di Stelle", promossa dal Movimento Nazionale Turismo del Vino, con la collaborazione di Città del vino ed altri Enti, ci sarà un concerto di musica classica in cantina; a disposizione del pubblico ci saranno gli strumenti per scrutare la volta celeste, assaggiando il "Donna Marta"».

Il suo "sentore" personale sulla prossima vendemmia? Si è già fatta un'idea?

«Abbiamo avuto un inverno freddo e contraddistinto da frequenti precipitazioni così come la primavera. Dunque non dobbiamo temere che la vite vada in stress idrico, perdurando il caldo come in questi giorni. La vite è una pianta straordinaria, capace di sopravvivere anche in condizioni sfavorevoli. Per quest'anno mi auguro una vendemmia come nel 2009».

Livio Casanova

Il suo sogno nel cassetto?

«Il corso di laurea in enologia»



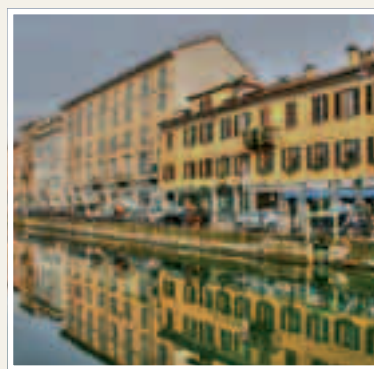
Dove ha trascorso l'ultima vacanza?

«Durante le feste natalizie io e mio marito ci siamo concessi un breve periodo alle Terme, in Toscana; avevamo bisogno di "staccare la spina" pensando un po' alla nostra salute»



Quale città le piace?

«Da buona milanese dico Milano, ricca di edifici storici, di chiese magnifiche, di angoli che ricordano il passato come i Navigli»



Il peccato di gola?

«La piccola pasticceria dello Chef Enrico Bartolini, al Ristorante Devero»



Un incontro con una persona famosa che ricorda sempre con piacere?

«L'anno scorso ho avuto il piacere di conoscere Alessio Boni, l'attore di rara bravura, interprete di Puccini, Caravaggio e di alcuni film di grande spessore. Un ragazzo semplice, sempre sorridente, alla mano. Mi raccontava che durante le riprese di "Sangue pazzo" con Monica Bellucci, ha portato dalla sua terra il salame bergamasco e il "Donna Marta" suscitando nella troupe sorpresa ed entusiasmo. Per me una grande soddisfazione»



Concessionaria BMW e MINI
Lario Bergauto

Via Campagnola, 50 - Tel. 035.4212211 - BERGAMO

Corso Carlo Alberto, 114 - Tel. 0341.27881 - LECCO

www.lariobergauto.bmw.it

