

GIORNALE di VIMERCATE

EDIZIONE DELLA TESTATA «GIORNALE DI MONZA» • FONDATA NEL 1996 • N. 31 • MARTEDÌ 2 AGOSTO 2005 • EURO 1,00

postapress
ventiquattrore

ABBONAMENTI: annuo ordinario Euro 45,00 • Annetti Euro 2,00 • I.C.C. postale n. 42412205 - intestato a Editrice Vimercatese srl - Poste Italiane s.p.a. - Spedizioni in Abbonamento Postale 45% - art. 2 comma 209 legge 662/96 - Milano • Euro 3,30 con la rivista "L'Ono"

Netweek • Settimanali in Lombardia • www.giornaledivimercate.it**AICURZIO** Ha sbaragliato la concorrenza di 160 produttrici di vino.

La discepola di Bacco abita qui

Una 53enne del paese ha trionfato nel premio «Signora delle vigne»

AICURZIO (pgb) E lei l'amica di Dioniso. Quella che dal dio inventore del vino ha saputo trarre i maggiori insegnamenti per imporsi in un prestigioso concorso nazionale delle produttrici del prelibato nettare. E dire che fino a tre anni fa sapeva a mala pena cosa era una vigna.

Il vino è il «Donna Marta» prodotto dall'azienda vinicola «Le Mojole» di Tagliano Cstelli di Calepio, ed il premio è «Le signore delle vigne», un trofeo nato dalla collaborazione tra l'Omilfa (osservatorio per l'imprenditoria ed il lavoro femminile in agricoltura) e l'International Wine Academy of Rome. Lei è Marta Mondonico, cinquantatreenne re-

sidente in paese. «Forse è una cosa innata che abbiamo dentro noi donne - ha spiegato la protagonista di questa bellissima avventura - del resto nei tempi antichi gli uomini cacciavano e le donne hanno inventato l'agricoltura perché erano abituate a vedere i cicli della natura». E, tornando al mito, erano proprio le donne le prime seguaci del dio. In questo caso colui che ha iniziato Marta Mondonico ai misteri del vino non è stato proprio Dioniso, bensì suo marito, involontariamente gran sacerdote bacchico. Tutto è nato tre anni fa. Prima Marta faceva l'insegnante elementare. Poi il lavoro del marito e l'educazione dei figli le hanno imposto di

rinunciare all'attività ed a fare la mamma e la casalinga. «Era un periodo in cui io e mio marito viaggiamo molto a visitar cantine: gli era venuta questa passione - ha spiegato Marta Mondonico - Così quando gli si è presentata l'occasione di acquistare una vigna gli ho detto sì, perché era una passione che aveva preso anche me. L'impegno però sarebbe ricaduto su di me, ma in realtà non avevo la minima idea di dove stavo per imbarcarmi, anche perché di vigne non sapevo un accidente». Ma lei ha preso la sfida con molta serietà, leggendo, visitando fiere e facendosi affiancare da un agronomo e da un wine maker che lei definisce bravissimi. «La vigna

si trova in Val Calepio e non era molto curata - ha spiegato - Il nostro obiettivo era la qualità. Abbiamo rivoluzionato tutto, soprattutto il tipo di potatura. Produciamo uve cabernet sauvignon e merlot. Abbiamo introdotto la barrique ed abbiamo seguito il metodo francese: il vino che ha vinto è quello della mia prima vendemmia. È stato in barrique sei mesi e poi è stato imbottigliato. L'affinamento in bottiglia è durato sei mesi».

Tra le novità introdotte c'è anche il sistema di rimestaggio, il principio di mescolamento del mosto in fermentazione, ora fatto meccanicamente con incredibili vantaggi qualitativi rispetto a quando veniva fatto a mano. «A feb-

braio la Coldiretti mi ha proposto di partecipare ad un concorso - ha proseguito - Io ho mandato il mio vino e poi mi sono dimenticata. Senonché a giugno mi hanno chiamato dal Ministero. Su 160 concorrenti avevano selezionato con degustazioni alla cieca cinque medaglie d'oro e tra queste il mio era quello che aveva ricevuto più punti». A colpire sono stati soprattutto l'equilibrio e il rapporto qualità-prezzo (6,50 la bottiglia). «È un'attività che mi ha insegnato molto - ha concluso Marta Mondonico - Ho imparato che la natura ci manda sempre dei messaggi e noi abbiamo perso l'abitudine di imparare ad osservare, per comprenderli».



■ Marta Mondonico mostra la targa che ha ricevuto dalle mani del ministro delle Attività produttive, Gianni Alemanno. Lo stesso ministro l'ha invitata a presenziare alla prossima fiera di Boston (Usa) che si terrà a gennaio del 2006 dove porterà il suo prodotto il vino «Donna Marta».