

IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINO



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
**LE DONNE
DEL VINO**

NEWS

Le donne e le stanze dei bottoni del vino: un dibattito aperto



In Lombardia Giovanna Prandini è stata eletta presidente di Ascovolo, l'Associazione dei Consorzi dei Vini lombardi; in Piemonte, il Gavi rinnova un Cda con soli uomini per mancanza di candidate donne. Una situazione che ha messo in imbarazzo il nuovo presidente Maurizio Montobbio che, nelle interviste immediatamente successive all'insediamento, ha sentito il bisogno di spiegare l'assenza dal Consiglio delle "Signore del Gavi", "Per una denominazione che vede tante donne in veste di titolari, enologhe, responsabili dell'accoglienza in cantina, mi spiace che nessuna di esse abbia deciso di impegnarsi, come accaduto in passato, nella gestione del Consorzio: sarà un piacere rivederle protagoniste".

Ma perché le donne spesso non si candidano e anzi rifuggono i Consorzi e le stanze dei bottoni? Davvero lavoro e famiglia assorbono tutto il loro tempo? Pensano di non venire ascoltate o c'è dell'altro?

I Consorzi non hanno appeal sulle donne perché sono strutture fondamentalmente organizzate su un concetto di potere maschile?

Qualche anno fa, le Donne del Vino hanno preparato un corso di formazione per le professioniste interessate a entrare nella governance dei Consorzi. Insieme al dottor Stefano Campatelli e con la collaborazione di Wine Meridian sono state preparate dispense e power point per spiegare la funzione dei Consorzi nella regolazione delle produzioni, nel marketing, nella comunicazione e nel sostegno alla commercializzazione. Ebbene non siamo riusciti a organizzare i corsi perché le Donne del Vino non hanno mostrato alcun interesse.

Prima ancora l'emendamento alla Legge di Bilancio che introduceva le quote rosa nei consorzi dei vini ebbe un'accoglienza gelida dal mondo femminile. Se la debolissima condivisione di quest'ultima

misura, poco concertata e molto problematica da applicare, poteva avere altre motivazioni, rimane il problema della rappresentanza femminile nelle stanze dei bottoni del vino.

Un terzo delle cantine italiane sono dirette da donne. Hanno ottime performance in questi ruoli ma nei consigli dei Consorzi non arrivano al 10%. Eppure la compagine femminile del vino ha una scolarizzazione superiore a quella maschile. È fortemente predisposta a lavorare sulla comunicazione e il commerciale che, storicamente, sono i punti deboli delle cantine italiane. Dunque la presenza di un maggior numero di donne nella governance dei Consorzi sarebbe tutt'altro che inutile.

"Il porsi della donna non implica una partecipazione al potere maschile ma una messa in questione del concetto di potere", scriveva negli anni Settanta Carla Lonzi, critica

e femminista della prima ora.

Forse è ora di pensare a cambiare radicalmente le strutture dei Consorzi così come sono state pensate fino ad oggi, dove alla donna siano riconosciuti ruoli e spazio. All'ospedale di Frattamaggiore, Napoli, è apparso in questi giorni un cartello: "In questi ambulatori non esistono signorine, ma dottoresse". Segno che qualcosa sta cambiando, non solo nel "maschilissimo" mondo del vino.

Di sicuro il concetto di successo andrebbe rivisto in chiave più femminile, non basando solo su quanto si guadagna e su quanto potere si ha, ma introducendo i concetti di tempo per gli affetti, per la salute fisica e mentale, per i propri hobby, per la formazione. Lo abbiamo già fatto nelle nostre aziende, facciamolo anche nei Consorzi.

Il dibattito è aperto.
Donatella Cinelli Colombini



L'INTERVISTA

Sicurezza, benessere e open air: le nuove esigenze del turista

Dal recente Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2021 emerge come, nella "nuova normalità" post pandemia, ci sia in questo ambito una crescente attenzione ai temi della sicurezza, della sostenibilità e del benessere fisico. Quali risvolti nell'organizzazione della wine hospitality? E nelle proposte "al femminile"? Spunti e riflessioni nell'intervista con la curatrice dello studio, Roberta Garibaldi.



- a pag. 2 -

Serigrafia metalli preziosi
• Stampa indiretta
• Applicazioni personalizzate
• Effetti speciali

P&P
Promotion
Specialisti nella decorazione del vetro

Strada Canelli 111Bis, Costigliole d'Asti (AT) Tel. +39 0141 843504 info@pppromotion.it
www.pppromotion.it

ECOSOSTENIBILE
RESISTENTE
PERMANENTE

Trasferimento molecolare del colore del vetro

Sicurezza, benessere e open air: LE NUOVE ESIGENZE DEL TURISTA

Lo scorso 6 maggio è stata presentata la quarta edizione del Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2021, curato da Roberta Garibaldi. I dati ci mostrano una crescente attenzione al tema enogastronomico e anche un nuovo profilo del turista più consapevole, attivo, esigente, attento ai temi della sicurezza, della sostenibilità e del benessere fisico. Ne parliamo con Roberta Garibaldi

Nella "nuova normalità" post-pandemia quali ritiene che siano le nuove esigenze del turista, soprattutto enogastronomico?

Sicuramente la sicurezza e la salute personale sono le nuove priorità anche per i viaggiatori del gusto. Secondo le indagini svolte per il nuovo Rapporto, il 76% è più propenso a partecipare a visite, degustazioni e attività quando l'azienda prevede la raccolta dei nominativi dei partecipanti, e il 74% predilige pagamenti contactless per ridurre al

minimo i contatti. Inoltre, a parità di caratteristiche, l'82% dei turisti enogastronomici preferisce degustazioni o visite all'aria aperta tra vigneti e uliveti, che diventano location ideali. La sicurezza è diventata leva di scelta, quindi il sito internet, i social e tutti i canali di comunicazione vanno utilizzati adeguatamente per informare il turista sui provvedimenti adottati. Anche ciò che potrebbe sembrare eccessivo per l'azienda, è in realtà una priorità per chi viaggia, perché lo rende più sicuro e sereno.

La pandemia ci ha anche resi più attenti allo "star bene". È una tendenza che si riscontra anche nei viaggi e, in particolare, in quelli enogastronomici?

Assolutamente sì! Il trend del wellbeing, inteso proprio come benessere olistico, è in pieno sviluppo. Risulta, infatti, che il 65% dei turisti enogastronomici è interessato a frequentare percorsi e workshop nelle



Roberta Garibaldi, professoressa universitaria autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico



aziende di produzione con informazioni utili sul benessere psicofisico, il 64% vi vorrebbe praticare attività sportiva all'aria aperta. Proposte come corsi di yoga nei vigneti, attività fisiche tipo wine trekking e trattamenti estetici a base di vino piuttosto che olio assumono particolare importanza nella fase decisio-

nale del viaggiatore, sempre più alla ricerca di una vacanza per rigenerarsi e ri-programmare le proprie abitudini.

Sarebbe opportuno che le cantine turistiche al femminile proponessero una wine hospitality per le donne? E in caso affermativo

cosa dovrebbero fare?

Negli ultimi anni abbiamo visto sempre più aumentare il numero di proposte "al femminile", sia da parte degli operatori turistici, che degli hotel, così come molte destinazioni hanno lanciato itinerari dedicati. Ritengo, quindi, che un'offerta di wine hospitality al femminile

possa essere vincente. Da varie ricerche emerge che le donne siano più sensibili al tema dell'ambiente e della sostenibilità, che peraltro è un trend del turismo enogastronomico confermato dalle ricerche per il mio ultimo Rapporto. Credo, quindi, che le cantine turistiche al femminile che scelgano di proporre una wine hospitality rivolta alle donne debbano puntare a creare esperienze quanto più possibile sostenibili e di valorizzazione del loro territorio e della cultura locale.

50 TOP ITALY ROSÉ, NUOVA GUIDA ON-LINE DEDICATA AI ROSATI

50 Top Italy Rosé è la neonata guida on-line curata da Chiara Giorleo e Adele Granieri sotto il marchio 50 Top, progetto editoriale di successo noto per le classifiche sul mondo delle pizzerie e della ristorazione. La cerimonia di premiazione, condotta da Chiara Giannotti di Vino.tv, si è svolta on-line il 27 maggio scorso dall'isola di Procida, capitale italiana della cultura 2022, per annunciare i migliori 50 rosati fermi e le migliori 50 bollicine rosa d'Italia. Ne parliamo con Chiara Giorleo.

Come è nata l'idea di una guida dei vini rosati?

Il mondo del vino rosato sta crescendo rapidamente sia in termini di mercato sia in termini di apprezzamento da parte dei consumatori a livello globale a fronte di una scarsità di strumenti dedicati, nonché al persistere di pregiudizi infondati. Una buona comunicazione, fatta di informazioni mirate sui nostri canali e una concreta lista di eccellenze ha l'ambizione di riscattare una categoria che merita tutta la nostra attenzione. 50 Top Italy Rosé si rende uno strumento di immediata fruibilità che prova la disponibilità di eccellenze su tutto il territorio nazionale, l'enorme versatilità dei rosati da consumare tutto l'anno anche grazie alla varietà di stili e interpretazioni e perfino la potenzialità di invecchiamento di molti rosé.

In un mondo in cui le guide sono solitamente curate da uomini cosa ha significato per due donne seguire questa iniziativa?

Il dibattito sul genere è scivoloso eppure non possiamo sottrarci alla realtà dei fatti e l'associazione DDV, non a caso, è in prima linea proprio in questo senso. Io e Adele abbiamo messo a servizio della guida le nostre professionalità, esperienze e competenze; qualsiasi considerazione che si discosti da questa modalità di approccio, lascia il tempo che trova.

Come è stata strutturata la guida?

Tutte le guide del gruppo si distinguono anche per il meccanismo

di funzionamento partendo da un sondaggio. Nel caso di 50 Top Rosé questo è stato sottoposto a oltre 40 esperti individuati su tutto il territorio nazionale tra sommelier di alcuni dei migliori ristoranti italiani e stimati giornalisti di settore. Grazie a un algoritmo sono stati selezionati i vini più votati per ciascuna categoria (fermi e bollicine) valutati attraverso una degustazione alla cieca curata da me e Adele. Altra novità è un bonus, pari a un sesto del totale, espresso da un'apposita commissione di professionisti che ha valutato l'estetica della bottiglia. Questo è stato inglobato nella valutazione finale volta a individuare i migliori 50 rosati fermi, le migliori 50 bollicine nonché le aziende che si sono aggiudicate un premio speciale.

Sul podio sono salite alcune Donne del Vino.

Proprio così: ce ne sono 4 tra podio e premi speciali. Per la 50 Top Italy Rosé – Bollicine 2021, Camilla Lunelli della Ferrari F.lli Lunelli si è classificata al secondo posto con il "Giulio Ferrari" Riserva del Fondatore Trento Doc Rosé Extra Brut 2008 mentre per la 50 Top Italy rosé – vini fermi: Susi Ceraudo della Soc. Agr. Ceraudo Roberto Srl, si classifica al terzo posto con il loro "Grayasusi" (Etichetta Argento) Calabria Rosato Igt 2020. Inoltre, Lucia Letrari della Letrari Soc. Agr. Ss, al settimo posto della classifica bollicine con il Trento Doc Talento Rosé Brut 2018, si aggiudica il premio speciale Cantina dell'Anno 2021 – DS Glass Award. Invece, José Rallo di Tenuta Donnafugata, al 31° posto della classifica rosati fermi 2021 con il "Rosa – Dolce&Gabbana Limited Edition" Sicilia Rosato Doc 2020, vince il premio speciale Comunicazione Innovativa 2021 – DS Glass Award. Ma non solo, numerose produttrici dell'associazione sono ben posizionate in entrambe le classifiche.

Uno strumento di immediata fruibilità che prova la disponibilità di eccellenze su tutto il territorio nazionale, l'enorme versatilità dei rosati da consumare tutto l'anno anche grazie alla varietà di stili e interpretazioni e perfino la potenzialità di invecchiamento di molti rosé. Sul podio anche diverse Donne del Vino

Da sinistra, Chiara Giorleo e Adele Granieri



Cosa ne pensa del progetto Camper Friendly realizzato dalle Donne del Vino con il Touring Club Italiano, che propone la sosta di una notte presso le aziende delle associate?

Penso che sia una bellissima idea e assolutamente in linea con le nuove tendenze del turismo enogastronomico. Dal Rapporto 2021 risulta, infatti, che la voglia di vivere all'aria aperta spinge i turisti alla ricerca di sistemazioni come agriturismi (l'86% ha intenzione di alloggiarvi) e relais di campagna (59%), con una ricerca di soluzioni innovative, proprio come quella del progetto Camper Friendly. Per l'80% degli intervistati in occasione di una vacanza in hotel è gradita una prima colazione a base dei prodotti del luogo. Un'esigenza che può essere traslata anche ai viaggiatori che scelgono le cantine Camper Friendly, offrendo loro la possibilità di gustare una prima colazione vista vigna con prodotti a kilometro 0.