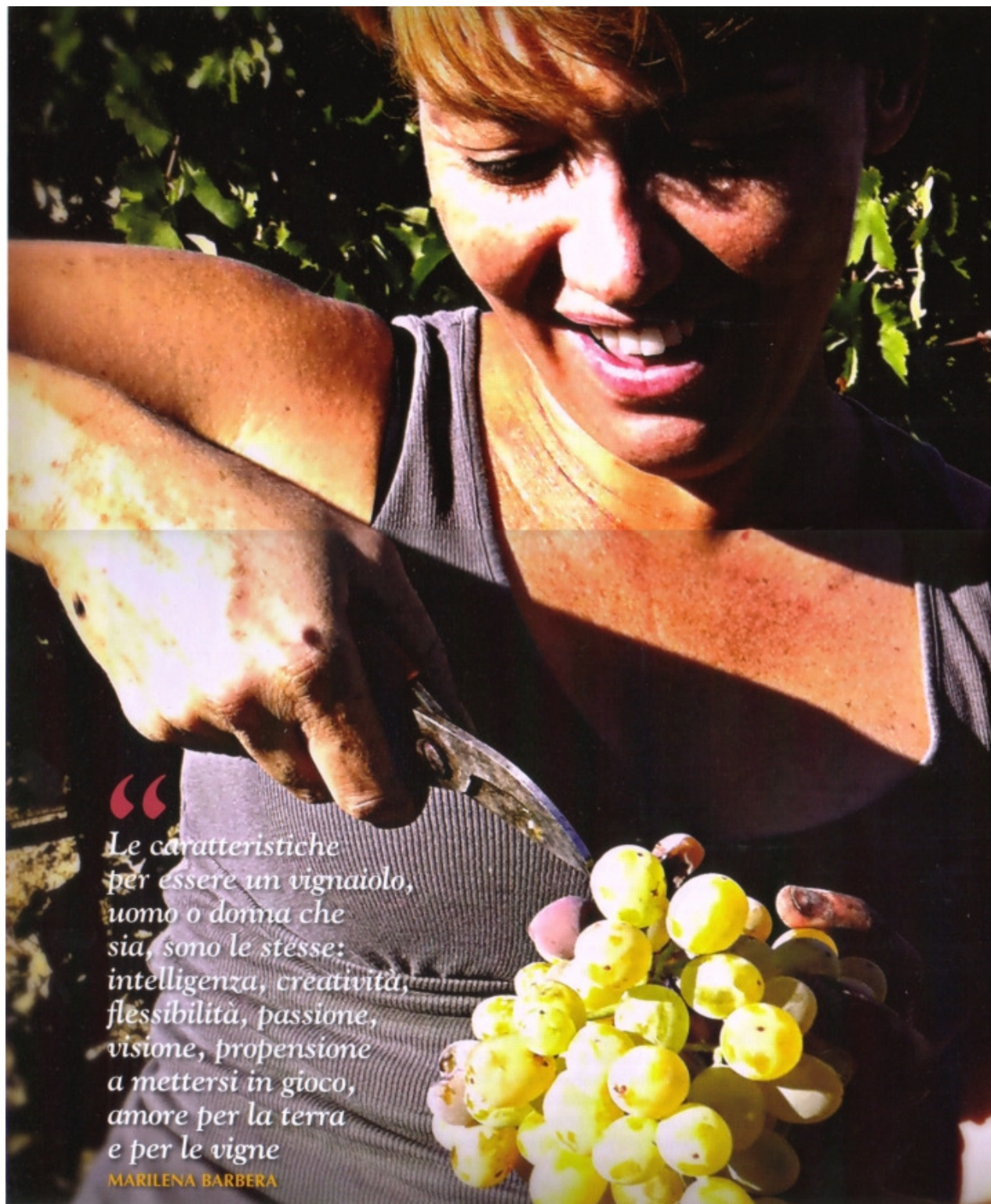




Enos, June



“  
Le caratteristiche  
per essere un vignaiolo,  
uomo o donna che  
sia, sono le stesse:  
intelligenza, creatività,  
flessibilità, passione,  
visione, propensione  
a mettersi in gioco,  
amore per la terra  
e per le vigne

MARILENA BARBERA





COVER STORY - *Le Donne del Vino* | EnoS

## FRA BOTTI E FILARI LA "FESTA" È PERENNE

IN EQUILIBRIO CON LE MANI SPORCHE  
DI TERRA MA ANCHE SUL TACCO 12.  
DECISE ED APPASSIONATE IN CANTINA  
E DIETRO LA SCRIVANIA. LE STORIE

di **GIANNA BOZZALI, DANIELA CORSO e STEFANO GURRERA**

**S**ono spesso senza trucco e non sempre vestono Prada. Sono donne che predicano un credo: "Chi si accontenta non gode. E ha persino smesso di sognare". Sono le sole ad aver preso coscienza che il sogno rappresenta la chiave che apre le porte di ogni mercato, di ogni successo, di ogni settore della vita. Sono l'altra faccia della luna, anzi del mondo del vino siciliano. Le loro convinzioni sono temperate da un sondaggio. Che dice: "Le donne del vino sono più persuasive; hanno la tendenza a partire dal proprio punto di vista; hanno più spiccate skills, abilità, unite all'empatia di mettersi nei panni dell'altra persona, di rapportarsi con la natura, di vedere il problema con i gli occhi e con l'anima dell'inconscio. Hanno pure più stile di leadership nel trovare soluzioni, prendere una decisione; più inclini a ignorare regole, a rischiare; non si lasciano bloccare né



dalle pastoie della burocrazia, né dai capricci del tempo e spesso, arrivano ad un risultato concreto in minor tempo". Donne che alla cipria profumata sul viso preferiscono il fragrante tanfo terroso sulle mani. E che poi capiscono che tutte queste prerogative elencate è meglio declinarle, in toto, in vigna anziché dietro una scrivania...

Il nostro viaggio alla loro scoperta parte dalle Terre Sicane, un territorio dove la coltivazione della vite ha origine assai antiche. A Menfi sorge la cantina di Marilena Barbera, una vignaiola con una Laurea in Diritto internazionale. Dopo anni vissuti fuori dall'isola, decise di ritornare nella sua Sicilia abbracciando l'attività agricola di famiglia scoprendo che il suo vero sogno era proprio la vigna ed il vino. *"Le donne - ci racconta Marilena - hanno sempre fatto parte del mondo del vino: nell'antichità erano le donne a preparare il cibo e a coltivare la terra, mentre l'uomo si dedicava in prevalenza alla caccia e all'allevamento. Sempre le donne a conservare la chiave della dispensa e della cantina, a controllare le scorte, a rabboccare le botti. La differenza col mondo di oggi, è che oggi le donne non solo fanno quello che hanno sempre fatto, ma se ne attribuiscono (e con orgoglio) il merito, prima esclusivamente riservato agli uomini".* Per Marilena la differenza di sesso non influenza per nulla la qualità del lavoro di un produttore: lei infatti non crede alle quote rosa, o che le donne debbano giustificare il lavoro che fanno o argomentare le proprie scelte per il solo fatto di essere donne, né che sia possibile, alla cieca, distinguere un vino fatto da un uomo da quello prodotto da una donna. *"Le caratteristiche per essere un vignaiolo, uomo o donna che sia, sono le stesse: intelligenza, creatività, flessibilità, passione, visione, propensione a mettersi in gioco, amore per la terra e per le vigne. Io credo solo che ci siano buoni produttori e cattivi produttori: quelli che amano il proprio lavoro e che fanno il vino con le proprie mani, rispettando le uve e il territorio da cui provengono, e altri che vedono il vino solo come un business, a volte come un investimento, altre volte come uno status. E in questo non vedo alcuna differenza di genere".* Fra le tante eti-

chette della cantina Barbera c'è un vino in particolare che Marilena dedica alle donne. Si tratta di "La Bambina" rosato Sicilia DOC, che lei ha voluto dedicare alla forza delle donne, alla loro testardaggine, al loro lottare sempre per quello in cui credono senza lasciarsi spaventare dalle difficoltà. *"Ho voluto farlo per gioco e per scommessa, contro i consigli di chi non vedeva futuro per un rosato siciliano e contro le aspettative di molti, in azienda e fuori, ed è stato un successo fin dalla sua prima annata".* Questo vino è stato protagonista negli Stati Uniti di molte campagne di sensibilizzazione per la lotta contro il tumore al seno divenendo così un "simbolo di un impegno importante, ma soprattutto che riesce ad accendere sorrisi". Da Menfi ai Ne-

## LA BAMBINA

### AZIENDA

Cantine Barbera

### VITIGNO

Nero d'Avola

### VENDEMMIA

2014

### ZONA DI PRODUZIONE

Menfi (Ag)

### TERRENO

Prevalentemente calcareo con scheletro abbondante

### ALLEVAMENTO

Guyot

### ETÀ VIGNETI

8 anni

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, macerazione sulle bucce in pressa per 5 ore. Decantazione statica a freddo e fermentazione da pied-decuvé di lieviti indigeni in acciaio, a 15-18 °C. Non chiarificato, stabilizzato esclusivamente a freddo

### AFFINAMENTO

Almeno 3 mesi in bottiglia

### GRADO ALCOLICO

13,0%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

### DENOMINAZIONE

Rosato Menfi DOC

### PREZZO IN ENOTECA

Euro 9,00



ROSÉ