

# Women in Wine



**PATRIZIA MARIN**

è giornalista, sommelier e docente all'Università IULM di Milano (Master in Food & Wine Communication). È direttore di ISWA (Italian Signature Wines Academy). È direttore delle Famiglie dell'Amarone d'Arte. È Chairman di Marco Polo Experience.

INTERVISTA A MARILISA ALLEGRINI

# Scelte dettate dal cuore e dalla ragione

*Volitiva e determinata, ha puntato molto sull'export contribuendo a valorizzare l'Amarone nel mondo*

di **PATRIZIA MARIN**

**M**arilisa Allegrini guida l'omonima azienda dal 1980. Mossa da un'istintiva passione per il proprio lavoro, promuove i vini e la Valpolicella nel mondo. Fin da giovanissima ha ricoperto un ruolo attivo in azienda e oggi rappresenta la sesta generazione della famiglia, una delle più storiche dell'intero territorio valpolicellese. Volitiva e determinata, ha puntato molto sull'export contribuendo a valorizzare l'Amarone nel mondo.

**Marilisa, sempre pronta con la valigia in mano. E in vigna? Le piace anche sporcarsi le mani?**

Mi piace moltissimo camminare nei vigneti e stare a contatto diretto con la terra, con quel profumo che riesce sempre a farmi tornare indietro nel tempo a quando, da piccola, accompagnavo mio papà nei campi. Mi rilassa attraversare i filari e lasciarmi coccolare dal vento, è un po' come allontanarsi per qualche minuto dalla realtà. Soprattutto durante la vendemmia, quando nei vigneti c'è un fermento emozionante ma silenzioso, un'atmo-

sfera entusiasta ma scaramantica, mi concedo alcune passeggiate per assaggiare gli acini, controllare il grado di maturazione: è un'attività utile ma anche molto divertente per chi ormai questo lavoro lo sente nel Dna.

**Qual è l'eredità morale che le ha lasciato suo padre?**

Mio padre è stato un grande uomo. Più passa il tempo e più mi rendo conto di quanto fosse speciale e di quanto sia riuscito a fare per la nostra famiglia e per il nostro territorio, con profonda umiltà e forse anche inconsapevolezza. Ancora oggi, quando devo prendere decisioni importanti o mi trovo davanti a scelte decisive, mi fermo a pensare a cosa avrebbe fatto lui, provo a immaginarlo nella mia situazione e cerco di capire quale sarebbe il suo consiglio. Oltre al suo spirito fortemente innovativo dal punto di vista della viticoltura è stato una guida importante e un esempio di moralità sotto molti aspetti. La sua umiltà e il suo grande senso di ospitalità mi hanno portato a voler replicare questa filosofia fondante per Allegrini, con Villa Della Torre. Mi ha insegnato inoltre un grande rispetto verso i miei collaboratori, che reputo parte integrante del "Patrimonio Azienda", costituito sì da vigneti, ma anche da idee, know how, passione e lavoro di squadra.

**Da giovane voleva diventare medico. E poi?**

Dopo aver studiato e aver lavorato come fisioterapista per diverso tempo, ancora giovanissima il richiamo alle origini mi porta ad entrare in azienda definitivamente e a tempo pieno, non ricordo un preciso fatto in particolare. Ripensandoci adesso credo piuttosto che fosse un percorso naturale, logico, sia per quel che riguarda la storia della mia famiglia ma anche relativamente alla mia indole. Inizialmente mi occupavo dell'amministrazione. Vedendo necessario impostare un'organizzazione aziendale strutturata, inizio il mio lavoro con l'obiettivo di portare l'azienda a livelli internazionali.

**E la leggenda dell'Amarone?**

L'Amarone è un vino che, più di ogni altro, è diventato negli ultimi anni il simbolo del made in Italy nel mondo. Originale e unico nel metodo di produzione e nelle caratteristiche organolettiche, è in grado di raccontare la storia di un territorio magico e la forza di una passione che si tramanda da secoli. L'Amarone è un vino prodotto con la tecnica dell'appassimento, un lungo periodo di "letargo attivo" che può durare dai 100 ai 120 giorni, durante il quale le uve perdono dal 40 al 50% del loro peso originario e subiscono una complessa trasformazione che ci regalerà un vino unico e vellutato, dagli incomparabili sentori di uva pas-

sita. Grappoli selezionati di Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta, raccolti tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, sono riposti in cassette e tenuti a riposare in spazi ben ventilati per la maggior parte del periodo invernale.

**La sua scelta di investire anche in Toscana: Poggio al Tesoro e San Polo. Perché avete scelto di puntare proprio su questo territorio?**

Volgendo lo sguardo al di fuori dei confini veneti, nei primi anni del 2000 con mio fratello Walter, iniziai a pensare di misurarmi con altre aree vinicole. Affascinati dalla possibilità di produrre vini importanti da varietà internazionali in Toscana, la decisione di dirigersi verso Bolgheri fu abbastanza istintiva. Quella di Bolgheri infatti viene definita "una scelta dettata dal cuore e dalla ragione", in perfetta continuità con la ricerca dell'eccellenza enologica che da sempre contraddistingue la Famiglia. Qualche anno dopo, anche San Polo è stata una scelta che definisco coerente

con il nostro stile produttivo, trovandosi in una delle zone più rappresentative dell'eroologia italiana: Montalcino.

**Lei presiede anche le 12 Famiglie dell'Amarone d'Arte. Cosa amano gli stranieri dell'Amarone?**

Il motivo del suo successo credo sia proprio la sua unicità e la facilità nel riconoscerlo come un vino dal forte tratto identificativo in grado di abbinarsi con molte cucine del mondo. Sicuramente è stato essenziale il lavoro di chi, come me, ha girato il mondo e ha contribuito a far conoscere l'Amarone in maniera diretta, raccontando un territorio e una storia. Allegrini nonostante la complessità e l'incertezza del mercato globale, è arrivata, negli ultimi anni, ad un 88% di export sul fatturato totale nel quale i Paesi Extra UE ricoprono un'importanza fondamentale.

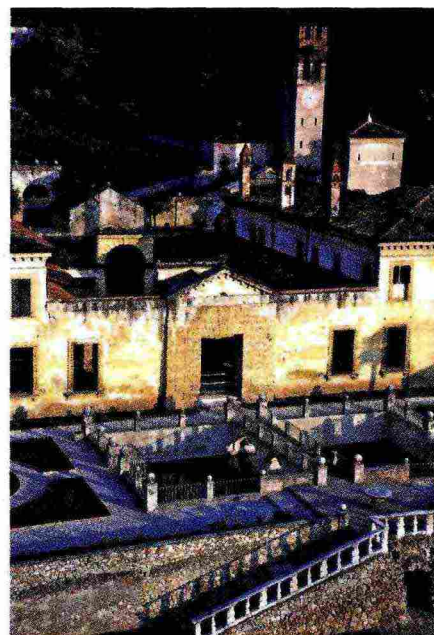
**Marilisa, oggi presiede anche ISWA.****Ci spieghi di cosa si tratta?**

Italian Signature Wine Academy è una sorta di club di Ambasciatori di Eccellenze italiane, che riunisce 7 delle migliori cantine d'Italia: Allegrini (Veneto), Feudi di San Gregorio (Campania), Fontanafredda (Piemonte), Frescobaldi (Toscana) e Planeta (Sicilia), Arnaldo Caprai (Umbria) e Villa Sandi (Veneto). Vi è in essere un protocollo di intesa tra IULM e ISWA, una sinergia vincente nella quale mondo accademico e quello dell'impresa si fondono in un concreto esempio di collaborazione all'insegna di un messaggio positivo e propositivo. Insieme al Master in Food and Wine Communication, organizzato dall'Università IULM, dal Gambero Rosso e Marco Polo Experience, ci adopereremo affinché vengano svolte importanti attività di ricerca nell'ambito della comunicazione.

**UN INSTANCABILE IMPEGNO**

Alla guida di Allegrini dal 1980, Marilisa nel 2001, incuriosita dall'eccellenza di un altro terroir di grande fama, dà vita a Poggio al Tesoro a Bolgheri. Nel 2007 acquisisce anche la proprietà di San Polo a Montalcino. Dal 2008 diviene proprietaria di Villa della Torre a Fumane, gioiello del Cinquecento italiano, suggellando l'interesse della famiglia Allegrini per l'arte e confermando la sensibilità aziendale verso il concetto di ospitalità. Membro di Altgamma, di Intrapresae Collezione Guggenheim e de Le Donne del Vino, presiede l'Associazione Famiglie dell'Amarone d'Arte e Italian Signature Wines Academy. Grazie al suo instancabile impegno, nel 2015 Allegrini è Cantina dell'anno del Gambero Rosso.





## IN PILLOLE

### **TERRA E VINO**

Mi rilassa attraversare i filari e lasciarmi coccolare dal vento, è un po' come allontanarsi per qualche minuto dalla realtà.

### **LA LEGGENDA DELL'AMARONE**

Originale e unico nel metodo di produzione e nelle caratteristiche organolettiche, è in grado di raccontare la storia di un territorio magico e la forza di una passione che si tramanda da secoli.

### **PATRIMONIO AZIENDA**

Costituito sia da vigneti, ma anche da idee, know how, passione e lavoro di squadra.

### **SINERGIE VINCENTI**

Università IULM e Italian Signature Wines Academy: il mondo accademico e quello dell'impresa si fondono in un concreto esempio di collaborazione all'insegna di un messaggio positivo e propositivo.