

TRACCE DI VINO - LA RUBRICA DI ELENA MIANO

Donna Marta, la signora del vino

IN ALTO I CALICI *Marta Mondonico e i suoi Le Mojole e Donna Marta, prodotti pluripremiati nel mondo*

BERGAMO - La coltivazione della vite e la conseguente produzione di vino hanno accompagnato il cammino dell'uomo nel corso dei secoli, in senso letterale. Dalla Mesopotamia la vite, attraverso le grandi vie commerciali, ha viaggiato attraverso popoli, nazioni, guerre e mercati per 'colonizzare' l'intero mondo conosciuto. Il territorio di Bergamo non fa certo eccezione a questa diffusione capillare dei vigneti; gli archivi storici, infatti, sono ricchi di documenti che attestano scambi, cessioni e contratti il cui oggetto erano terre da vite e raccolti. Compriamo insieme un grande salto temporale per arrivare all'oggi: non si può dire che il vino prodotto

nella nostra provincia manchi delle caratteristiche per stare al passo con i grandi terroir italiani ed esteri. Questo importante processo migliorativo è stato bene evidenziato nelle passate edizioni di Bergamo, **Vino En Primeur**, manifestazione specialistica che ha attirato non solo i maggiori giornalisti di settore ma centinaia di appassionati, un evento che si spera di poter ripetere presto dopo le prime cinque fortunate edizioni. Incontriamo i produttori, cominciando dalle Signore del vino che, nell'anfiteatro naturale di Grumello del Monte, lavorano di qualità. **Marta Mondonico** conduce una piccola ma significativa azienda, **la Tenuta Le Mojole**, adagiata sopra Tagliuno,

che lei stessa definisce il suo paradiso. L'attenzione con cui Marta cura personalmente questi vigneti è di affetto maniacale: l'ordine regna sovrano in cantina e in vigna, la pulizia e il rigore nel perseguire la qualità fanno il resto. **Donna Marta** ci racconta come è diventata produttrice: un caso, sostiene. Ma nulla al mondo succede per caso e lei si ritrova da sera a mattina a condurre una azienda acquistata dal marito **Roberto**, grande appassionato di vino ma molto impegnato nel suo lavoro, impossibilitato a seguirla come richiedeva. Marta stessa ci racconta che dopo il primo, e comprensibile, smarrimento, comincia a studiare questa materia sconosciuta dato che

si occupava di insegnamento. Ci confessa notti di disperazione e lacrime nel voler capire come fare e come procedere, facendo al tempo stesso una grande dichiarazione al marito: «*Ti prometto che mi impegnerò per fare il vino migliore che posso*». E così, questa donna minuta, garbata e che non alza mai la voce si butta a capofitto nella avventura, da astemia. Rivede tutto ciò che può cambiare in vigna e in cantina, affronta la sdegnosa sufficienza con cui altri guardavano alla sua piccola rivoluzione, sottostimando e svalutando la forza di Marta e del coraggio che la promessa al marito le aveva dato. Carica di energia e di ferrea volontà crea la sua squadra di lavoro

con l'enologo **Paolo Posenato**, l'agronomo **Matteo Pinzetta** e **Lorenzo** il cantiniere, arrivato in un secondo tempo. Il vino che produce va controcorrente rispetto al classico taglio bordolese, tipico della zona. Si lavora per sottrazione a Le Mojole: il diradamento è una pratica senza pietà. I grappoli che restano in pianta fino alla vendemmia si contano sulle dita di mezza mano e devono essere perfetti. Ma nulla è deciso, l'ultima parola è il nastro trasportatore, che Marta ha voluto col fondo bianco per catturare anche la più nascosta imperfezione. Il giorno della vendemmia è il momento critico: l'uva viene raccolta a mano, con delicatezza e subito lavorata. Donna Marta seleziona

personalmente ogni singolo acino; si narra che di tanto in tanto venga invitata a lasciare la postazione e preparare un po' di caffè per far scivolare qualche grappolo in più nella diraspatrice.

I vini prodotti, pluripremiati in Italia e all'estero, hanno due linee: **Le Mojole** e **Donna Marta**. Vini rossi eleganti, di corpo e struttura, un **Merlot** in purezza, vinificato anche in rosa; nessuna DOC per scelta. Scelte coraggiose che hanno subito conquistato appassionati e mercato.

I riferimenti: Tenuta Le Mojole, Via Madonna delle Vigne, Tagliuno di Castelli Calepio. Questo il sito www.lemojole.it

Elena Miano

CHI È ELENA MIANO

Suo il marchio Ospiti a Tavola



Elena Miano nasce sul lago a Lecco, vive a Bergamo dai tempi della laurea in Lingue e Letterature Straniere dopo aver trascorso parte della sua vita anche a Londra e a Parigi.

Ha da sempre avuto la passione per il cibo e il vino che, nel corso degli anni, ha coniugato nell'identificare e progettare itinerari turistici mirati ad unire il buono da gustare con il bello da vedere.

Elena Miano è anche guida turistica di Bergamo e provincia da un bel po'.

Ha collaborato con testate di settore food&wine.

Ha fatto parte della **Associazione Nazionale Donne del Vino**, per le quali è stata Delegata della Lombardia.

Con il marchio **Ospiti a Tavola** si occupa di Comunicazione, con il nome **Le-Vagabonde** si impegna nel far conoscere realtà produttive da gustare e luoghi che meritano una visita, attraverso il canale Youtube.



Marta Mondonico (nella foto in basso a sinistra), proprietaria della tenuta Le Mojole, adagiata sopra Tagliuno

