comunicazione

wineonsunday.com

TENDENZE VINO

Una storia di successo al femminile: l'enologa Serena Gusmeri dirige la cantina "Vecchie Terre di Montefili"

Di **Redazione**

GEN 16, 2024 #enologa, #serena gusmeri, #toscana, #vecchie terre di montefili

In un mondo vinicolo intriso di tradizione e storia, l'enologa Serena Gusmeri è riuscita nell'intento di trasformare un'azienda tra le vigne toscane sino a farla divenire una tra le più dinamiche realtà del panorama vitivinicolo italiano, apprezzata oggi anche a livello internazionale.

comunicazione

La storia di **Serena Gusmeri, enologa di Vecchie Terre di Montefili**, è un intreccio di passione e dedizione per la natura, declinato al femminile con la professione di enologa.

Cresciuta ai piedi delle Alpi Lombarde, a Brescia, Serena ha imparato fin da molto giovane a vivere in armonia con la natura.

Un'infanzia trascorsa tra un orto di famiglia e galline nel cortile ha ispirato la sua connessione profonda con la terra: ***"La natura è sempre stata nella mia anima"***, racconta Serena, ***"vivere con essa e fare cose con le mie mani mi ha sempre resa felice."***

Il suo percorso nel mondo dell'enologia inizia all'Università di Verona e si arricchisce con il conseguimento della laurea magistrale a Milano, passando per l'Australia, dove scrive la tesi. Dopo gli studi, Serena trascorre un anno e mezzo in Franciacorta, specializzandosi nella produzione di vini frizzanti, per poi trasferirsi per sei anni in Campania, tra Benevento e Ischia.

È qui che si sviluppa il suo **approccio distintivo**, negli anni in Sud Italia, Gusmeri studia il comportamento delle piante, enfatizzando le loro attitudini senza correzioni e raggiunge una consapevolezza fondamentale: ogni vigneto è unico, plasmato dall'ecosistema che lo circonda.

> ***"Nessun vigneto può mai essere uguale a un altro" sottolinea Gusmeri, "la ricchezza dei vitigni autoctoni in Italia dipende dall'ecosistema e dall'ambiente in cui possono esprimersi al meglio e volevo uve che fossero veramente rappresentative di ogni vendemmia, senza manipolazioni", afferma Serena.***

Il destino l'ha portata a unirsi a **Vecchie Terre di Montefili** nell'autunno del 2015, un progetto nato da incontri significativi con Nicola, Frank e Tom, tre amici imprenditori americani innamorati della Toscana.

La prima visita all'azienda Vecchie Terre di Montefili fu stata una rivelazione per Serena che, camminando tra le vigne, comprese subito che questo era il luogo in cui voleva vivere e lavorare.

Fin dall'inizio, Serena si è professionalmente completamente immersa nel contesto ambientale e aziendale di Vecchie Terre di Montefili, con l'obiettivo di esprimerne l'essenza, forte del pensiero che ogni singolo angolo di terra è un mondo a sé, con esigenze e una storia uniche.

E così, in **vigneto**, la scelta di trattare ogni singola ettaro come un vino a sé e, in **cantina**, fermentazioni spontanee e lunghi invecchiamenti in botti di medie e grandi dimensioni, sono divenute la chiave per percepire l'anima Vecchie Terre di Montefili in ogni singola bottiglia.

Quando il frutto è buono, infatti, il ruolo dell'enologo in cantina è solo quello di facilitare delicatamente il viaggio dalle uve al vino.

Dal Chianti Classico, fino ai Super Tuscan Anfiteatro e Bruno di Rocca, ogni bottiglia racconta una storia diversa, con scelte specifiche per permettere a ogni annata di esprimersi.

> ***"Sono convinta che il vero segreto del vino risieda nel rispetto della terra e nell'ascolto attento delle viti.***

> ***Vecchie Terre di Montefili è un luogo unico che ho la fortuna di poter esprimere in ogni singola bottiglia".***

Con sensibilità e capacità, l'enologa guida Vecchie Terre di Montefili verso nuove vette. La prima vendemmia è stata acclamata dalla critica, segnando l'ascesa di Vecchie Terre di Montefili nel panorama vitivinicolo della denominazione Chianti Classico.

> ***"Nel nostro piccolo sapremo raccontare una storia bella del Chianti Classico e del Sangiovese, rispettosa e dalle radici solide. Abbiamo fatto tanto in poco tempo, abbiamo concentrato le nostre energie sulla sostenibilità e sulla conoscenza di ogni singola vigna per esprimere quello che madre natura ci ha donato in termini di diversità di suoli, altitudine ed equilibrio. La strada è stata tracciata e proseguiremo su questa con convinzione".***

Vecchie Terre di Montefili

Nel futuro di Vecchie Terre di Montefili vi sono **alcuni progetti ambiziosi**.

Oltre al Sangiovese, nel 2024 troveranno spazio vitigni meno conosciuti, come il Ciliegiolo, e verrà presentata una nuova etichetta che incarna l'identità della filosofia produttiva dell'azienda.

La leadership femminile dell'enologa, oggi a capo di un team internazionale, è caratterizzata dall'equilibrio tra intelligenza, competenza e capacità di ascolto e **alle giovani aspiranti a una carriera simile, Serena Gusmeri** consiglia: *"abbiate la voglia di partire, di confrontarvi, di chiedere e di fare.*

Ogni cambiamento è una crescita, ho imparato tanto dagli altri e mi sono messa in gioco vivendo il mio essere donna con assoluta serenità.

Per me la parola sfida è collegata alla vigna, alle condizioni meteo, ai tanti aspetti che il mio lavoro mi pone davanti, mai alle persone."