

«A 6 anni “modella”, ora sto in campagna»

Elisabetta Donati è cresciuta nell'azienda vinicola di famiglia ed è pronta ad affrontare la globalizzazione

di Carlo Briali

MEZZOCORONA

Elisabetta Donati di Mezzocorona, giovane neo laureata in gestione aziendale, ha le idee molto chiare. Nonostante la giovane età la sua “vision” del settore vitivinicolo è proiettata sui prossimi decenni, come dovrebbe fare sempre un imprenditore per non trovarsi a dover affrontare i problemi in fase di emergenza. La sua tesi di laurea, è più completa e con un respiro maggiore di tanti piani e progetti sfornati negli anni recenti in Trentino. Certo, nulla mai capita per caso, anche per la Donati la prima università è stata quella che ha frequentato in famiglia. Lei è infatti la rampolla di una dinastia di vignaioli che quest'anno festeggiano il centocinquantesimo compleanno dalla fondazione. Elisabetta ha fatto anche delle esperienze sia all'estero che in altre regioni italiane per capire come

operano gli altri.

Il cuore dell'azienda si trova a ridosso del paese di Mezzocorona, e il vigneto di cinque ettari in un corpo unico, è tutto recintato da un muro sottile di beni culturali.

Ma, perché una giovane ragazza con molti talenti da spendere sceglie la professione di vignaiola? «In da piccola - ricorda Elisabetta - respiro il clima della vita del vignaiolo». Ne è testimone una foto pubblicata sulla brochure aziendale dove è ritratta all'età di sei anni mentre mette a dimora le barbatelle di Syrah. «Ho scelto di fare questa professione - prosegue - perché permette di esprimere al meglio i valori nei quali credo, e questo mi dà molta soddisfazione. La gioia più grande è quella di riuscire a trasmettere al potenziale consumatore l'impegno che c'è dietro una bottiglia di vino che porto negli assaggi in Italia come all'estero, vedere la gente che



Elisabetta Donati cura il settore commerciale dell'azienda famigliaare

si appassiona, che vuole conoscere, approfondire ti offre la possibilità di esprimere al meglio non solo le caratteristiche di un vino ma la storia del territorio dove è stato prodotto, e il nostro territorio di storia ne ha molta. Noi abbiamo la fortuna

di avere un'azienda con viti di 90 anni di età, che unitamente alla collocazione in una delle zone più vocate per il Teroldego, ci permette di avere dei vini eccezionali. Un frammento? Certo, il fatto che fra i produttori trentini non c'è quel gioco

di squadra che oggi è indispensabile per affrontare la sfida che i mercati globalizzati comportano».

Elisabetta, avendo seguito da sempre l'attività, si è trovata inserita gradualmente nell'azienda, ed ora ha la responsabilità piena della parte commerciale che ha sempre più importanza anche in un'azienda agricola per chi vuole valorizzare i propri prodotti, precisa con un certo orgoglio. Il papà Marco si occupa della vinificazione, la mamma Fimaniela, con grinta e passione dell'importante fase della produzione. «Certo - continua Elisabetta - ho la fortuna di avere in mano dei prodotti eccezionali: innanzitutto il nostro Teroldego che, con il “Sangue di Drago” che ha ottenuto il riconoscimento di vino dell'eccellenza della guida dell'Espresso, con Luca Maroni. Coltiviamo il Lagrein, ma nelle diverse zone classiche del Trentino abbiamo dei vi-

gneti dove produciamo i vini classici della rispettiva zona». Per gestire al meglio la commercializzazione a livello internazionale Elisabetta si è attrezzata anche dal punto di vista linguistico. «Un sogno nel cassetto? A 23 anni i sogni sono molti, certo, mi piacerebbe riuscire a far capire ai nostri consumatori l'amore che c'è dietro ogni bottiglia da parte della nostra famiglia». Ieri e oggi i vini del Maso Donati sono presenti al Bewine, il mercato dei Vignaioli del Trentino a Trento, a Rovereto.

L'azienda Donati si estende su una ventina di ettari, e da lavoro a 3 operai fissi più una ventina nel periodo della vendemmia che viene fatta rigidamente a mano. I vini prodotti sono: Teroldego Rotoliano sui terreni alluvionali del torrente Noce, Lagrein e Moscato Giallo nella sede storica di Mezzocorona, lo Chardonnay e il Riesling renano a Sardinia, il Gewurztraminer a Terlano, il Nosiola e il Sauvignon a Calavino, il Pinot Nero a Castel Madruzzo, il Muller Thurgau a Villamontagna, il Cabernet Sauvignon e il Merlot a Mattarello, il Marzemino, il Pinot Grigio e lo Syrah a Marco di Rovereto.