



## LA ENO-GIOVENTÙ

di **Jessica Bordoni**



### **Eleonora Brangero**

(Nata nel 1986)

#### **Cantina Oriolo**

Montelupo Albese (Cuneo)

#### **Il mio vino**

Oriolorosso, Cabernet Langhe Rosso Doc

#### **Il vino degli altri**

Pascal Jolivet - Sauvignon blanc Pouilly

Fumé Aoc

Classe 1986, una laurea in Viticoltura ed enologia e due aziende a cui pensare. **Eleonora Brangero** si divide, infatti, tra la Cantina Oriolo di Montelupo Albese, la Casa vinicola di famiglia nel cuore delle Langhe, e la Cantina Matteo Soria di Castiglione Tinella, storico comune del Moscato d'Asti, che appartiene a suo marito. «Trascorro due-tre giorni la settimana a Montelupo, per poi spostarmi a Castiglione Tinella», spiega Eleonora. «Alla Cantina Oriolo seguo un po' tutto: aiuto nella gestione dei vigneti, mi occupo delle operazioni di vinificazione, della creazione dei blend e dell'affinamento». L'azienda è rinomata per la produzione del Dolcetto d'Alba, ma Eleonora apprezza molto anche gli internazionali. «Dal 2002 produciamo un Cabernet in purezza, l'Oriolorosso, a cui sono molto legata. È un vino davvero particolare, con una nota piacevolmente erbacea, di buona struttura e tannini morbidi». La Casa vinicola Matteo Soria, invece, è specializzata nel Moscato d'Asti. «Lì la mia mansione è soprattutto di ufficio: sbrigo l'amministrazione e seguo gli aspetti burocratici, ma sempre con un occhio alla vigna e alla cantina per aiutare Matteo in caso di necessità. Io e mio marito ci siamo conosciuti sui banchi della Scuola enologica di Alba, siamo entrambi figli di produttori e abbiamo condiviso da subito la passione per il vino». Dalla loro unione è nata Beatrice, a cui è stata dedicata Bolla Bea, una linea di spumanti Metodo Classico da Pinot nero e Chardonnay di grande piacevolezza ed eleganza.

### **Simone Fiorino**

(Nato nel 1992)

#### **Bruna Grimaldi**

Serralunga d'Alba (Cuneo)

#### **Il mio vino**

Barolo Badarina Docg

#### **Il vino degli altri**

Castello di Fonterutoli - Siepi, Toscana Igt

La sua famiglia produce vino dagli anni Cinquanta e i genitori sono entrambi enologi, proprietari di uno dei marchi simbolo del Barolo, Bruna Grimaldi. Per **Simone Fiorino**, classe 1992, l'amore per l'enologia era quindi già scritto nel Dna. «Però né mia madre né mio padre mi hanno mai forzato, anzi». La passione è cresciuta anno dopo anno, fino a diventare una professione che Simone svolge con una serietà e una curiosità fuori dal comune. «Ho frequentato la Scuola enologica di Alba e ho avuto la fortuna di avere per compagni molti figli di produttori della zona con cui ho creato un forte legame di amicizia e confronto». Poi gli anni dell'università: il triennio alla facoltà di Viticoltura ed enologia di Torino e il biennio ad Alba, a soli 5 chilometri dalla sede aziendale immersa nelle colline che uniscono Grinzane Cavour a Serralunga d'Alba. Tra un esame e l'altro, Simone trascorre il tempo libero in vigna, familiarizzando con i cru di Barolo (Badarina a Serralunga e Bricco Ambrogio a Roddi) e gli altri appezzamenti di famiglia dedicati a Dolcetto, Barbera e Arneis. «Per allargare i miei orizzonti ho voluto fare un'esperienza di vendemmia in Nuova Zelanda. Sono stato a Marlborough, in un'azienda specializzata nel Pinot nero, un'uva che ha molti punti in comune con il Nebbiolo». Oggi Simone è coinvolto sia nelle operazioni in vigna che in cantina. «Lavoriamo solo uve autoctone vinificate in purezza. Da quest'anno siamo certificati biologici e stiamo portando avanti un progetto per raggiungere l'autosufficienza energetica».