

BLUARTE

Cinzia Sommariva, dalle vigne al Prosecco

Il mondo è fatto di sfide, ma ogni difficoltà che s'incontra deve essere vissuta come una spinta propulsiva verso il consolidamento di un obiettivo.

di Antonella Iozzo



Santa Maria di Feletto (TV) - Cinzia Sommariva, volto, cuore e mente dell'Azienda vitivinicola Sommariva, con determinazione, passione e competenza traghetta l'Azienda di famiglia verso nuovi orizzonti. La qualità il suo obiettivo, le vigne la sua anima, il Prosecco Superiore la sua migliore espressione.

Marketing e comunicazione come veicolano l'anima del vigneto?

Sono due settori strettamente legati al vigneto. Parliamo di un prodotto che nasce nella vigna e che ne trasuda l'anima ed è proprio questo l'imprinting di ogni nostra strategia di marketing e comunicazione.

Una donna come coniuga imprenditorialità e famiglia?

Con la volontà è la passione. La donna ha mille risorse, ha forza, qualità innate, forse perché, è spesso anche mamma. Quando poi svolge il lavoro con passione riesce anche ad avvicinare i figli alla propria figura professionale e visto che lavoriamo a stretto contatto con la natura direi che è un ottimo connubio.

Se dico passione, competenza, competitività ?

La passione e la competenza sono essenziali, fondamentali nel nostro lavoro. Il termine competitività mi piace poco, lo sostituirei con collaborazione. Riconosco che la competitività può essere uno stimolo per andare avanti, ma sempre se vista nell'ottica della collaborazione.

Come affrontare le nuove sfide che la realtà comporta?

Non perdendosi mai d'animo. Il mondo è fatto di sfide, ma ogni difficoltà che s'incontra deve essere vissuta come una spinta propulsiva verso il consolidamento di un obiettivo.

E nel caso dell'Azienda Sommariva vi è qualche sfida particolare?

L'Azienda Sommariva è un'azienda del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, un prodotto conosciuto ma sul quale la comunicazione deve ancora lavorare molto per renderlo espressione culturale. La nostra più che una sfida è una mission: spiegare al consumatore come nasce il prodotto, la sua origine, il territorio, la produzione, l'amore nel coltivarlo. È la nostra anima, è il motivo per cui noi esistiamo e va comunicato con il cuore e la mente.

Principalmente mercato nazionale o internazionale?

Internazionale, statunitense nello specifico, ma ci stiamo muovendo bene anche in Italia.

Quanto è importante, per l'Azienda Sommariva l'etichetta?

Sono le prime cose che un consumatore vede, è necessario che l'occhio ne sia attratto e quindi fondamentale che siano riconducibili all'Azienda, perché la qualità deve essere riconosciuta anche visivamente

Come si traduce in una bottiglia di prosecco la cultura vinicola di Valdobbiadene?

È sempre la passione il motore di tutto. Siamo circa 5000 produttori, tra piccoli e medi, il nostro è un lavoro che richiede impegno, fatica e sono convinta che il comune denominatore sia solo la passione. Dentro ogni bottiglia c'è il mondo del produttore, il primo anello della catena, un mondo non sempre visibile ma fortemente tangibile, bisogna saperlo saggiare durante una buona degustazione.

La vostra annata migliore?

Stiamo vivendo una sequenza di annate molto buone. Negli ultimi cinque anni è stato sempre un crescendo. Nonostante l'annata 2012 è stata per tutti un'annata difficile, causa le altissime temperature che si sono sviluppate tardivamente, per noi è stata una delle più belle, forse ha giocato a nostro favore la tempestività nella vendemmia che ci ha permesso di ottenere ottime gradazioni, ottime acidità e quindi ottimi vini base.

Si ricorda la sua prima vendemmia?

Si, era il 1998 la mia prima vendemmia nel Conegliano Valdobbiadene, la ricordo perché ho anche eseguito tutte le operazioni di cantina, ho visto trasformarsi il grappolo in mosto e poi con il tempo in vino. Un percorso affascinante, impresso nella mia memoria.

Cosa significa per Lei produrre vino?

Partecipare attivamente a quello che è il ciclo della natura. Le vigne, l'uva, il vino sono vivi, sentirne il respiro vuol dire essere perfettamente innescati nel meccanismo naturale e ... magico del vigneto.

Come degustare al meglio un prosecco?

Alla sua temperatura ottimale di 7, 8 gradi.

Quando non lavora?

Faccio la mamma.

Nei momenti che dedica a se stessa, c'è mai un prosecco?

Quasi sempre anche perché facendo la mamma ho avvicinato i miei bimbi a tutto ciò che ruota intorno al mondo del prosecco.

Il colore che interpreta il suo Prosecco?

Il giallo ocra, che è anche il colore dell'etichetta insieme al nero.

E quello che dipinge il suo carattere?

Direi il nero ma non per dire funereo, ma perché lo trovo un colore deciso, che esclude ogni interpretazione.

La sua azienda in tre aggettivi

Giovane, dinamica, di qualità

(Azienda Vitivinicola Palazzo Rosso di Sommariva Caterino - Via Luciani 16/a 31020 S. Maria di Feletto (TV) - Tel . + 39(O) 438-784316 - www.sommariva-vini.it)

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(01/08/2013)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it