

Bolgher News

& Style

DIRETTORE RESPONSABILE DIVINA VITALE

2009-2024
15 ANNI INSIEME



Dal 1963 operativi in Toscana
TOUR E TRANSFER
Via Aurelia 235, Donoratico (LI)
335-5914640 3382962661

“IL NOSTRO CUORE BATTE TOSCANO”



di DIVINA VITALE

Carlotta e Caterina Mastella, per mano con la madre Marilisa Allegrini, hanno scelto la Toscana. Una scelta di cuore, un legame profondo il loro condiviso fin dall'inizio della storia imprenditoriale, in famiglia. Tanti i progetti per il futuro nelle due aziende di Bolgheri e Montalcino senza tralasciare la loro terra natia, la Valpolicella, dove la storica Villa rinascimentale della Torre, prenderà ancora più forza con nuovi investimenti dedicati al turismo del vino e un focus sempre più acceso sulla produzione vitivinicola. Ospitalità è anche la parola d'ordine per le due aziende toscane a partire proprio da Bolgheri dove è in stato di avanzamento un relais dotato di tutti i comfort proprio lungo la Strada del vino.

...CONTINUA A PAG. 2 ...

Campastrello Sport
Residence - Hotel
Giardino botanico di 5 ettari
Ristorante aperto anche a clientela esterna

Via Campastrello, 1 - 57022 Castagneto C.cci (LI)
Tel. +39 0565 765128
www.campastrellosport.it
info@campastrellosport.it

CASTELLO DEL TERRICCIO
WINERY
WWW.TERRICCIO.IT
TOSCANA

CAMPO ALLA SUGHERA
BOLGHERI
LA SCOPERTA DELLA PERFEZIONE
Tour and Tasting

tel. +39 0565 766936 - info@campoallasughera.com

I GREPPI
Bolgheri

www.igreppi.com
Loc. I Greppi Cupi snc - Castagneto Carducci

Benvenuti a Petra
non è un modo di dire

PETRA
Località San Lorenzo Alto, 131
57028 - Suvereto (LI), Italia
tel 0565 845308 | [mail: visit@petrawine.it](mailto:visit@petrawine.it)

Sole Luna
Restaurant • Wine Taste
10 ANNIVERSARY

Viale Italia 42, Marina di Castagneto C.cci
Info e prenotazioni
339 87 96 443 --- 333 81 38 848

TERRE DEL MARCHESATO
FAMIGLIA FUSELLI

terredelmarchesato.com

ARGENTIERA
BOLGHERI

WWW.ARGENTIERA.EU

TERRAFORTE
RISTORANTE
CASTELLO DEL TERRICCIO & CHEF CRISTIANO TOMEI
WWW.RISTORANTETERRAFORTE.IT
+39 345 876 6179



La Toscana, il vostro sarà un approfondimento perché ci siete arrivate in tempi non sospetti, almeno per quanto riguarda Bolgheri...

Un bellissimo approfondimento. Sono passati ventitré anni dal nostro arrivo a Bolgheri. Ero con mio fratello Walter - racconta Marilisa Alegrini - nel 2001. È stato un amore a prima vista, un colpo di fulmine che ha permesso la nascita di un legame profondo con il territorio toscano, fatto di valori autentici, alla base dei quali c'è sempre stato un grande e profondo rispetto. E dopo Poggio al Tesoro, nel 2007 sono invece sbarcata a Montalcino. È stata una scelta più razionale ma sempre frutto di un grande amore.

Prima di tutto una scelta di cuore.

Non c'è stata scelta nella mia vita che non sia stata dettata dal cuore. È chiaro che non è stato semplice specie all'inizio, vivendo in un'altra Regione, a più di 300 km di distanza. A tale proposito è stato ed è tuttora fondamentale il rapporto di fiducia con la nostra squadra in loco che giorno dopo giorno si prende cura dell'azienda. La Toscana è diventata la mia seconda casa, con la mia famiglia andiamo a Bolgheri e Montalcino in ogni momento possibile.

Bolgheri è in espansione, ci raccontate tutti i progetti futuri. A partire dall'accoglienza sulla Bolgherese...

Sì, Bolgheri è in grande espansione e Poggio al Tesoro rappresenta una parte importante di questa denominazione. Per noi è anche il luogo dove ci piace "rifugiarsi". In forza di questo amore viscerale stiamo realizzando, proprio in quella che per noi è stata in primis una "casa", un Wine Relais che racconti e valorizzi la cultura del vino e dell'ospitalità di questa meravigliosa terra. Speriamo di terminare i lavori nel 2024 e di inaugurarli nel 2025.

Anche a Montalcino i risultati degli ultimi anni hanno portato l'azienda all'attenzione mondiale. E nel futuro? Quali sono anche qui i prossimi investimenti?

Il riscontro a livello mondiale ci riempie di orgoglio. Oltre ai 100 punti di James Suckling al Vignavecchia 2015, quest'anno il nostro Rosso di Montalcino è stato inserito nella top 100 di Wine Spectator. Sono due risultati che ci hanno davvero emozionato. Anche in San Polo vogliamo investire focalizzandoci sull'ospitalità. Lavoreremo sulla Guest House per offrire ai nostri clienti e a tutti i wine lovers che ci verranno a visitare, un sistema di esperienze a tema "wine" indimenticabili.

Forse gran parte della volontà di prendersi cura della Toscana nasce proprio tra le mura di casa con Carlotta e Caterina ... ci raccontate questo bel legame e gli aneddoti più belli, dolci e indimenticabili che vi legano a Bolgheri e alla Toscana in generale...

In famiglia abbiamo parlato molto, ci siamo confrontati a lungo sia con Carlotta e Caterina che con il loro papà Giancarlo. La scelta di intraprendere un percorso diverso che fosse solo nostro è nata proprio tra le mura di casa e ne siamo davvero entusiasti. Non c'è alcun pentimento, anzi! Carlotta e Caterina sono particolarmente legate alle aziende toscane perché hanno avuto modo di "viverle", di vederne la nascita e l'espansione. "I primi anni - racconta Caterina - accompagnavo mamma durante i



primi viaggi a Bolgheri addirittura ai roghi notturni. Avevo solo nove anni". "Mi sono trasferita a Firenze - continua Carlotta - per studiare Medicina e proprio a Bolgheri mi rifugiavo per preparare gli esami. Ogni fase della nostra vita ci riporta in questi due luoghi toscani e crea tra di noi un legame affettivo esclusivo.

E poi c'è la Valpolicella che resta comunque la vostra terra natia. E dove vi prenderete sempre più cura di Villa della Torre e dei vigneti che compongono un puzzle magico...

Villa Della Torre è forse l'azienda che subirà la maggior trasformazione. Dal 2008 - anno in cui l'abbiamo acquistata - è stata la sede di rappresentanza di tutto il gruppo ed ora, chiaramente, acquisirà totale autonomia. Anche qui, daremo valore al tema che ci è molto caro che è quello dell'ospitalità, uno dei principali asset aziendali di qualsiasi produttore di vino. Pensiamo di dotare quanto prima la Villa di una piscina, di ulteriori camere, forse una spa, ma soprattutto investiremo sulla produzione. D'altronde, quando si parla di vino non siamo abituate a stare ferme, lo sapete. "Con la divisione del gruppo - spiega Marilisa - Villa della Torre è rientrata in possesso di tutto il bellissimo vigneto all'interno della sua cinta muraria, anche di quella parte che aveva acquistato mio padre molti anni fa. Gli ettari per la produzione di Valpolicella e di Amarone aumenteranno. Avremo la possibilità di costruire un sito produttivo all'interno del complesso monumentale. Villa Della Torre e il suo vigneto saranno un vero e proprio chateau alla francese. Ci tengo a precisare che una piccola produzione era già iniziata nel 2019: poche bottiglie ma

importanti, di Valpolicella Classico Superiore e Amarone Classico. Oltre a questi vini due vini in futuro si aggiungerà la produzione di due singoli vigneti: Monte La Fumana (che dà il nome al paese) e Monte Lencisa. Inoltre, già da qualche anno, Villa Della Torre ha in conduzione, nel comune di Desenzano, dieci ettari in Lugana. Il vino che qui produciamo viene affinato per un tempo sufficientemente lungo per ottenere un bianco complesso e longevo.

Si tratta sicuramente di un passaggio epocale per una donna come lei Marilisa che ha fatto parte di un movimento di sviluppo del vino nel mondo. Cosa si porterà nel cuore del passato e cosa vede nel suo futuro?

È stato, senza dubbio, un passaggio emotivamente coinvolgente. La mia storia si lega indissolubilmente a quella dell'azienda che ho contribuito a far conoscere nel mondo.

Per arrivare a questa scelta è stato determinante, come anticipavo prima, il parere delle mie figlie, i loro sogni, le loro aspettative. Sarà bello averle sempre più coinvolte in questa avventura, ma io lo ripeto, non mi fermo. Del passato porto tutto e nulla rinnego, la mia storia è nota, il mio lavoro è riconosciuto ma guardo al futuro con l'entusiasmo che, forse, negli ultimi anni, pur non mancando mai, era per forza condizionato da quello che succedeva in Allegrini. Durante un pranzo ho detto che non si deve guardare al passato perché non è più lì che si sta andando. Non dimentico la mia storia e il mio passato, tutti nel mondo del vino la conoscono, ma guardo al futuro con entusiasmo e gioia.

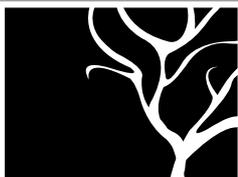
Caterina e Carlotta due donne laureate e

con una carriera professionale che le poteva portare lontano dal vino, oggi più che mai il futuro per voi sembra scritto in Toscana. Carlotta è laureata in medicina, Caterina, a dicembre, ha terminato il suo dottorato in Filosofia.

Sono orgogliosissima del loro prestigioso percorso accademico. In questi anni le ho viste crescere, destreggiandosi tra il lavoro in azienda e i loro studi, con coraggio e determinazione. Io e Giancarlo siamo consapevoli dell'impegno che entrambe hanno profuso nei loro studi. Le abbiamo lasciate libere di scegliere la propria strada, avrebbero potuto decidere di fare lavori diversi. La loro decisione di supportarmi in questi anni è stata lodevole ma, dopo questa loro scelta, saranno sempre più coinvolte e io non posso che esserne felice.

La cosa che più vi incoraggia in questo nuovo percorso...

Aver deciso insieme - rispondono le sorelle - la strada da seguire e poter lavorare insieme felicemente e serenamente. Crediamo di essercelo davvero meritato. Siamo legatissime alla Valpolicella, che rimarrà il nostro cuore e anche il nostro centro operativo, ma ci sentiamo anche "cittadine del mondo". Bolgheri e Montalcino rappresentano due luoghi straordinari, i vigneti di Bolgheri e la sua vicinanza al mare, l'immensità dei paesaggi di Montalcino. Due luoghi, due sogni che, con Villa Della Torre, splendida Villa rinascimentale, completano sinergicamente quello che ci aspetta. Il futuro è proprio in questi luoghi.



P.O.D.E.R.E
IL CASTELLACCIO
CANTINA e RELAIS in BOLGHERI
info@podereilcastellaccio.com
www.podereilcastellaccio.com



S.P. 16b Via Bolgherese
Loc. Vallone dei Messi 199
57022 Bolgheri (LI)
Tel. 0565762173 Cel. 3332626025

CAFFÈ
DELLA
POSTA



Bar - Gelateria Artigianale
Largo Nonna Lucia 1/A 57022
Bolgheri (LI) Tel. 0565.762024



Via Vecchia Livornese, 22 D
57023 - Cecina (LI)
+39 324 845 1007