



Chiave di Vino

ascoltare il vino degustando la musica

Conoscere il Territorio attraverso il gusto e le note musicali del Vino

Un percorso ideale lungo le vie dei Vini per raccontare, tappa dopo tappa, la storia di successi imprenditoriali, l'unicità di luoghi e prodotti, i valori di identità della nostra Cultura

Chiave di Vino vi condurrà in contesti privilegiati: dimore storiche, pievi, borghi, piccoli musei, sedi esclusive di produzioni locali. Luoghi che hanno fatto essi stessi la nostra storia e che aggiungeranno altre emozioni a quelle che l'ascolto del vino e la degustazione della musica sapranno già suscitare.



Degustare la **MUSICA**
attraverso le caratteristiche del Vino



Ascoltare il **VINO**
attraverso le armonie della Musica



Seguire **CHIAVE DI VINO**
per vivere il territorio attraverso la sua cultura

*«L'unico vero viaggio verso la scoperta
non consiste nella ricerca di nuovi paesaggi ma nell'aver nuovi occhi»*

(M. Proust)

www.chiavedivino.it



Chiave di Vino

Storie di Donne in Chiave di Vino

I NUOVI VOLTI del VINO MODERNO. AL FEMMINILE

Officina Profumo Farmaceutica di
Santa Maria Novella

Via della Scala, 16 - Firenze

Venerdì 21 settembre 2018, ore 21.00

Evento nell'ambito del calendario

L'EREDITÀ DELLE DONNE OFF



*Raccontare il Vino significa narrare la storia
dell'umanità e della sua cultura.
Significa parlare del passato e, ancor più, del futuro.*

*È ormai inevitabile, in questi nostri tempi, parlare del **Vino al femminile**, perché mai come adesso è chiaro come questo prodotto della terra rappresenti uno strumento con cui la Donna ho saputo costruirsi la sua nuova dimensione nei confronti dell'intera società. In tutti i ruoli che sempre più le competono. Un lungo percorso, iniziato tutto in salita, se è vero – com'è vero - che agli albori della nostra società la donna subiva e basta quello che l'uomo decideva per lei: se poter bere il vino per dissetarsi, per alimentarsi, per curarsi, per condividere momenti di convivialità.
Pena un'accusa di reato paragonabile all'infamia e all'adulterio!*

Oggi per fortuna è tutta un'altra storia. Dopo aver trovato la motivazione di affrontare un mondo al maschile, adesso la Donna può a pieno titolo confrontarsi ad armi pari e, anzi, contribuire in prima persona - con le sue doti sensoriali e capacità innovative – a rendere questo prezioso mondo sempre più attuale e moderno.

*Con **«Storie di Donne in Chiave di Vino»** ci proponiamo di offrire alcuni spunti di riflessione su questo tema di grande attualità. Un happening originale per raccontare le esperienze e i percorsi diversi di donne (solo apparentemente) diverse che hanno contribuito, con le loro intuizioni e con la forza della tenacia, a dare al Vino il volto di un di un moderno strumento di comunicazione.*



Chiave di **Vino**

I RACCONTI

S. COCCIA – Produttrice
L. De LEONARDIS – Giornalista
S. DONI – Wine Designer
A. FRONTI – Produttrice
E. ROGAJ – Pittrice
S. VITALI – Chef
A. WALKER - Musicista

Modera

CAMILLA CARREGA
Enologa

La MUSICA

Brani di

Machado, Mascagni, Piazzolla, Puccini

Flauto : E. TODARO
Arpa: A. WALKER

La DEGUSTAZIONE

Azienda agricola MALENCHINI
Azienda agricola Le TORRI
Castello di VOLOGNANO
Tenuta IL CORNO



Casa Fondata nell'Anno 1012
Firenze

LE DONNE

Camilla CARREGA

Laurea in Viticoltura e Enologia e un Master in Enologia, docente di food and beverage marketing presso università ed enti formativi in Italia. Dopo un decennio di esperienze professionali in Italia e all'estero sempre nel settore enogastronomico (è stata anche il coordinatore dei programmi accademici di Gambero Rosso alla sede di Roma), ha scelto di prendere in mano le redini dell'azienda a Volognano. Camilla è un raro esempio di viticoltore coinvolto in tutte le fasi della vinificazione – impianto, raccolta, miscelazione, etichettatura, marketing. Un impegno senza compromessi sulla qualità e l'unicità della sua azienda “esperienziale” come la definisce lei stessa. La sua filosofia: “il vino e l'esperienza del suo territorio sono il mio passato, il mio presente e il mio futuro”

Serena COCCIA

Il suo regno il “Podere Castellinuzza” sulle colline di Lamole, nel comune di Greve in Chianti dove si produce il Chianti Classico ad altitudini più alte. Sono nata a Firenze nel 1973 e ho sempre vissuto in campagna. Non c'è ricordo che non mi riconduca all'odore del mosto e del vino nuovo. Amo i frutti della Terra, il Lavoro pulito, la Dignità dell'Essere Umano. Amo la Semplicità perché racchiude l'Essenza. Amo viaggiare e stupirmi. Fare vino è un atto d'Amore, è osservare la Natura e viverne il suo Ritmo perfetto. La Meditazione, che pratico e insegno da molti anni, è la nota che unisce e accorda la Sinfonia della mia Vita.

Lisa De LEONARDIS

Sono giornalista e dirigo 5 riviste per conto di Sandhills Italy, una multinazionale dell'editoria. All'interno del team italiano, nel quale sono entrata dopo 15 anni di libera professione, mi occupo soprattutto di content marketing e SEO copywriting per altre aziende e multinazionali. Il mio hobby impegnativo è la mia passione per il vino e i viaggi, che ha preso forma in Elledue, una società che si occupa di accompagnare le aziende vinicole sui mercati esteri e per la quale gestisco il marketing e la comunicazione. Sono fiero membro dell'associazione nazionale “Le donne del vino”. Amo coinvolgere nei miei viaggi mio marito e i miei 2 figli

Simonetta DONI

«Il successo del vino dipende anche dal modo in cui l'etichetta lo rappresenta» dice Simonetta, designer di chiara fama, specializzata nella creazione di etichette vinicole. Una creativa che attraverso l'esperienza - maturata anche attraverso esperienze editoriali con cataloghi d'arte - ha acquisito i segreti della comunicazione e del marketing enologico e vi ha unito un gusto senza tempo. In pochi anni si è imposta con la sua grazia, il suo intuito e la sua creatività femminile in un mondo storicamente maschile come quello del vino. A Firenze la base di Doni & Associati, il laboratorio dove la creatività, il design e la progettazione forniscono non solo un contributo allo sviluppo di tante aziende, ma pongono in circolazione oggetti che sono esempio di bellezza artistica e sicuri ambasciatori del miglior made in Italy. Un bel biglietto da visita per i nostri territori e la nostra economia delle eccellenze.

DEL VINO

Angela FRONTI

Produttrice di vino, enologa. Il suo impegno è ISTITUTE, sulla strada che unisce Radda a Castellina in Chianti, «un'azienda piuttosto recente e di proprietà della nostra famiglia, le cui origini sono orgogliosamente contadine» spiega Angela. Inizialmente Angela non voleva fare la vignaiola, ma dopo molte esperienze, in Italia e all'estero, ha deciso di tornare a Radda per occuparsi del «suo» vino. «Così, mi sono rimboccata di nuovo le maniche e, mentre “bisticciavo” con mio padre per poter innalzare la qualità dei vigneti e del vino, ho iniziato a studiare enologia per poi laurearmi qualche anno dopo. Nel 2009 nasce il primo Chianti Classico firmato Istitute, 2666 bottiglie. Grande soddisfazione ma è l'inizio, per me, di un duro lavoro...”. Un duro lavoro sì, ma guidato dalla forza e la volontà «di produrre vini che rispecchino il territorio, rispettando l'ambiente e vinificando le nostre uve da vitigni autoctoni»

Elisabetta ROGAI

«Imprigionare l'anarchia di una goccia di vino, darle forma fino a renderla un'opera d'arte. Trovare un punto d'incontro tra vino e arte, senza cadere nel già visto». Da qui nasce l'EnoArte la tecnica messa a punto dalla pittrice per dipingere usando il vino al posto dei colori, creando quadri che invecchiano sulla tela, come succedeva al «Ritratto di Dorian Gray» di Oscar Wilde. Famosa per questa sua forma di arte, Elisabetta Rogai vanta mostre e performance live in Italia e all'estero. Tra i riconoscimenti più prestigiosi, la realizzazione del Drappellone del Palio dell'Assunta del 16 agosto 2015 affidatole dal Comune di Siena. Dal 2016 si dedica anche alla EnoArte su marmo, ovvero a dipingere con il vino su lastre di marmo. Il risultato? grandi piani di marmo bianco di Carrara diventate inedite “tele d'artista”. Le sue opere uniscono diversi aspetti del made in Italy (arte, vino e cultura) presentati in un modo fuori dagli schemi e lontano da ogni stereotipo.

Benedetta VITALI

Chef, ristoratrice, educatrice e sostenitrice dello specifico femminile in cucina. Grande energia e l'impronta combattiva di chi è stata giovane negli anni '70 e ha assorbito la carica “rivoluzionaria” di quel periodo, Benedetta Vitali ha dedicato la sua attenzione a riscoprire e valorizzare la tradizione culinaria toscana che si stava perdendo nei decenni del dopoguerra con l'avanzare dei cibi confezionati. Benedetta Vitali ha abitato e lavorato a Firenze per tutta la vita. Nel 1979 ha co-fondato il rinomato ristorante “Cibreo” con Fabio Picchi. Nel 1999 ha inaugurato la Trattoria Zibibbo, un luogo di culto per apprezzare i prodotti freschi provenienti da piccole fattorie nei dintorni di Firenze e creando un suo stile ed interpretazione delle ricette classiche. Ha poi girato il mondo, cucinando in una miriade di luoghi diversi.

LE DONNE DELLA MUSICA

Annalivia WALKER

Diplomata in arpa nel 2005 col massimo dei voti all'Istituto Musicale "L. Boccherini" di Lucca, dove risulta vincitrice per due anni della borsa di studio assegnata ad un musicista promettente. In seguito ottiene il Postgraduate Diploma al Royal Welsh College of Music and Drama, Cardiff. A 14 anni vince una borsa per studiare all'Accademia Estiva delle Arti a Interlochen, Michigan, ottenendo un diploma di merito. Ha un'intensa attività come solista in Italia e in Gran Bretagna. Dal 2007 suona come solista in Gran Bretagna per l'associazione Livemusicnow!, fondata da Yehudi Menuhin. Nel 2005 vince The Arts Award da FAWCO e nel 2009 viene premiata dal Concorso Internazionale "Bucchi". In qualità di solista con orchestra ha suonato al Festival Puccini di T. del Lago con l'orchestra "Boccherini" e con il flautista L. Magni ha eseguito il concerto per flauto, arpa e orchestra di Mozart con la Camerata Aquilana al Festival Internazionale di Corsanico, a Lucca, L'Aquila e a Cerreto Guidi con la flautista M. dell'Innocenti. E' Prima Arpa dell'Orchestra Giovanile Italiana. Collabora con l'Orchestra Nazionale Portoghese, la Strauss Konzert Orchestra, l'Orchestra dell'Accademia di Handt e l'Orchestra Filarmonica Veneta.

Esther TODARO

Nata a Lione, comincia la sua formazione musicale e flautistica all'età di 7 anni presso il "Conservatoire National de Région de Lyon". All'età di 16 anni si trasferisce in Italia dove frequenta il Conservatorio L. Cherubini di Firenze. Si diploma al Conservatorio "L. Boccherini" di Lucca. Di recente ha frequentato il biennio di perfezionamento strumentale presso il Conservatorio "L. Boccherini" di Lucca conseguendo una laurea specialistica con il massimo dei voti. Fin da giovanissima ha tenuto concerti in duo con la sorella pianista; ha formato un duo con l'arpa ed ha suonato con varie orchestre regionali, anche in qualità di solista. L'esperienza si è infine arricchita attraverso l'esecuzione di musiche di generi molto diversi, con ensemble particolari e sperimentali, prestandosi con interesse e spirito sperimentale a generi sia classici che contemporanei.

I GIOVANI DI CHIAVE DI VINO

Un meritato ringraziamento anche a **Vittoria CAPEI** e **Matteo MAZZA** che con entusiasmo e serietà hanno voluto essere parte dell'esperienza di Chiave di Vino.

Due giovani che si stanno facendo strada in questo intenso mondo di Vino e Musica e che credono profondamente nei valori in esso contenuti.

Vittoria ha già partecipato ad altre edizioni di Chiave di Vino.

Matteo è la prima volta ma non sarà l'ultima

OFFICINA PROFUMO FARMACEUTICA

SANTA MARIA NOVELLA

La memoria delle origini dell'Officina è da ricercarsi nell'anno 1221 quando i frati domenicani, arrivati a Firenze, costruirono il loro convento alle porte della città iniziando di lì a poco a studiare e sperimentare le proprietà delle erbe officinali, coltivate negli orti adiacenti al convento. Quattro secoli dopo, sotto la direzione di Fra' Angiolo Marchissi, i loro prodotti iniziarono a essere venduti al pubblico. Grande estimatrice fu Caterina de' Medici, sovrana di Francia, in onore della quale fu creata la colonia Acqua della Regina. Dal 1612 l'Officina di Santa Maria Novella traduce il sapere alchemico dei frati domenicani in acque di colonia e saponi di pregio, rendendoli non solo prodotti ma sinonimi di un mondo fatto di tradizione, arte, ricette antiche e prodotti innovativi, frutto e generatore di quei valori di unicità ed esclusività che hanno fatto della nostra tradizione una cultura da trasmettere in tutti i suoi significati

Entrare in questa antica Spezieria -piccolo scrigno di affreschi, legni dipinti, specchi luminosi, intagli e decorazioni, con vetrine che mostrano antichi macchinari, alambicchi e strumenti scientifici rinascimentali, ma soprattutto, nell'aria, un mix di erbe aromatiche e speziate dal sapone vintage che inebriano l'olfatto - è come tuffarsi nella storia, nell'arte, nelle tradizioni medicamentarie e alchemiche. E' un luogo affascinante e meraviglioso, da visitare anche a chi non è interessato ad acquistarne i prodotti - le antiche linee di creme e cosmesi tuttora realizzati con fiori e piante naturali.

Questa storica "bottega" fiorentina dove tradizione e modernità hanno dato vita ad una eccellenza assoluta e conosciuta in tutto il mondo, rappresenta tutti quei valori alla base del progetto Chiave di Vino: una realtà imprenditoriale legata al suo territorio, una vocazione culturale aperta a promuovere esperienze artistiche innovative e trasversali, eccellenze produttive che vivono di tradizione e di ricerca.

«Chi compra i nostri saponi è un po' come colui che ama bere un vino di pregio a tavola», spiega l'ingegnere Eugenio Alphanbery, presidente dell'Officina Santa Maria Novella. È forse per questo che ha aperto le porte del suo prestigioso mondo a Chiave di Vino e alle sue storie.