

L'emozione del gusto non ha confini

Pensieri e riflessioni di una donna del vino

• Tania Masarin



“Gusti e sapori non hanno confini” è con questa filosofia che Piera Martellozzo ha vissuto la sua partecipazione all'ultimo Vinitaly.

Ad affiancare la presentazione della sua linea di preziosi spumanti “Perle di Piera” Tomaž Kavčič, tra i più importanti interpreti della cucina slovena, terra di confine con il Friuli, dimora di Piera e dei suoi vini.

Lo stand si è trasformato per un giorno in un laboratorio artistico, dove a riempire la tavolozza pittorica erano i colori delle affascinanti bottiglie satinare nei toni pastello delle bollicine di Piera e a prendere forma erano le creazioni gastronomiche di un poeta della cucina, Tomaž. Un tripudio di sapori magistralmente abbinati tra loro, una complicità tra vino e cibo che estasia e cattura l'immaginario dei cultori del gusto. A completare il quadro, le coreografiche presentazioni delle portate che hanno appagato, oltre al palato, anche la vista con nubi bianche di profumo d'uva nelle quali immergersi. Una sorta di magico momento perché il vino è emozione è passione, accompagna i

momenti importanti della nostra vita, quelli tristi, quelli allegri e spensierati i successi, il vino c'è sempre, ne è il filo conduttore. Piera Martellozzo quando pensa ai suoi vini non riesce a fare a meno di associare ognuno di loro ad un momento particolare, passando dalla briosità delle bollicine alla classe della linea Selezione allo spirito glamour delle Perle di Piera.

E' di fondamentale importanza puntare alla qualità dei prodotti, ma questo non significa limitarsi a valutare una bottiglia solo per il suo contenuto, oggi l'immagine estetica è un plus, un valore aggiunto che contribuisce ad appagare il consumatore e ad abbellire la tavola su cui viene servito. Piera, come ogni donna di classe, ama curare nei dettagli le sue creazioni rendendole eleganti e accattivanti allo stesso tempo, trasformandole in veri e propri complementi d'arredo. La sensibilità femminile aiuta indubbiamente Piera a concretizzare ogni giorno di più il suo pensiero, le sue linee nascono per appagare i sensi e traggono ispirazione dai desideri di un consumatore moderno, esigente, intraprendente, con

stile, riuscendo a dar vita a vini qualitativamente ottimi e dall'estetica elegante e sofisticata.

Le manifestazioni fieristiche aiutano a diffondere a un pubblico più vasto la filosofia di un'azienda, a dare un assaggio di ciò che siamo e di quello in cui crediamo, in pochi metri quadrati si deve esprimere l'essenza e il cuore di un'impresa, creare un'immagine, rafforzare il messaggio legandosi a personalità forti e importanti, come Tomaž Kavčič quest'anno, che credono nella mission di un imprenditore e ne sposano la filosofia, oltre naturalmente ad avere come obiettivo principale la continua ricerca dell'eccellenza.

Alla fine della Kermesse Veronese Piera Martellozzo traccia un bilancio positivo per la sua Casa vinicola, l'affluenza percepita è stata inferiore rispetto alle passate edizioni, ma la qualità dei visitatori è in crescita. Gli stranieri erano in molti, d'altronde le esportazioni di vino italiano nel mondo registrano un incremento del 9%, mentre il dato che più fa riflettere è la contrazione dei consumi interni con un

2% in meno rispetto all'anno scorso. In conclusione questa manifestazione per l'azienda friulana è stata l'occasione per concludere trattative importanti che concretizzano gli sforzi commerciali compiuti nel 2010.

“la soddisfazione di raccogliere i frutti di un lungo lavoro ci appaga e ci sprona a perseguire la strada intrapresa, consci del fatto che non bisogna mai fermarsi, ma rinnovarsi continuamente, ricercando nuovi canali distributivi e portando il più possibile la cultura del vino nel mondo e nel nostro paese” commenta così Piera il “suo” Vinitaly. ●●●

Cronaca breve in numeri della fiera di Piera:

4.000 gli espositori

64 i mq dello stand di Piera Martellozzo

350 le bottiglie stappate

2000 circa i calici serviti

1 Gran Menzione conquistata con il Prosecco Spumante Perle di Piera