

OLGA FUSARI: A TU PER TU CON L'ENOLOGA DI ORNELLAIA



A tu per tu con Olga Fusari, l'enologa di Ornellaia, l'etichetta toscana che ha conquistato il globo con le sue leggendarie bottiglie di Bolgheri Rosso.

Olga Fusari: a tu per tu con l'enologa di Ornellaia

Molte delle sue bottiglie come il **Bolgheri Rosso Ornellaia** sono un cult dell'**enologia mondiale**, a conferma di rappresentare un'élite dell'enologia. Seminascola ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, la Ornellaia sorge a pochi chilometri dalla **costa tirrenica** una terra con una vocazione unica che rinnova ad ogni **vendemmia** il suo valore. E affida l'interpretazione del vino al talento dell'**enologa Olga Fusari**.



Olga, che cosa l'ha portata a occuparsi di vino e di agricoltura?

Olga Fusari: *“La mia passione per il vino nasce da un interesse che ho sempre avuto per la **natura**. Sin da piccola ho trascorso molto del mio tempo all'**aria aperta** e con la mia famiglia amavamo passare le vacanze nei dintorni di Bolgheri. Vedere quelle **distese di vigne** così ben delineate ha catturato la mia attenzione, tanto da farne una professione.”*

Il **vino**, in quanto elemento vivo, è il frutto di quella natura dove **clima** e **terreno** si legano indissolubilmente.

Quanto conta la formazione nel suo mestiere?

Olga Fusari: *“La **formazione** che riceviamo sui banchi di scuola è molto importante: ci aiuta ad **aprire la mente** ed a porre basi solide per un percorso lavorativo che si costruisce poi con l’esperienza.”*

□ **Hai mai assaggiato Le Volte dell’Ornellaia? Provalo, non te ne pentirai!**



Ci racconta un’esperienza che le ha dato molto a livello professionale?

Olga Fusari: *“La mia vita professionale si è svolta completamente all’interno di **Ornellaia**: la mia evoluzione è avvenuta giorno dopo giorno, a contatto con un **team d’eccellenza** che mi ha aiutata a*

*crescere nella mia figura di enologa, quale quella che ricopro adesso in azienda. Nel 2016 Ornellaia mi ha dato la possibilità di fare un'esperienza all'estero, in Argentina, nella cantina **Bodega Rolland** di proprietà del nostro consulente storico **Michel Rolland**, che mi ha insegnato molto dal punto di vista personale e professionale. Mi ha fatto capire che stavo andando nella direzione giusta."*

Come si giudica un vino?

Olga Fusari: "Si può giudicare sotto vari aspetti: dal punto di vista tecnico, in cui si valutano aspetto, **componenti aromatiche e strutturali** del vino e da un punto di vista emozionale. È importante che un **vino** trasmetta sempre **un'emozione**: è quello che noi enologi cerchiamo di fare quando diamo vita alle nostre creature. Il vino deve essere **ben fatto** ma allo stesso tempo deve essere capace di **trasmettere emozioni**. Quando mi trovo davanti ad un **calice di vino**, tengo in considerazione il colore, gli aromi, i suoi profumi ma anche le **sensazioni** che riesce a trasmettere."



La tecnologia è un valore aggiunto in cantina?

Olga Fusari: "Può essere un aiuto. In **Ornellaia** lavoriamo in maniera molto tradizionale, ma lasciando sempre spazio alle innovazioni che possono dare un **valore aggiunto**. Facciamo molte **ricerche sperimentali**, cercando di trovare sempre il giusto connubio tra **tradizione** e **innovazione**."

Preferisce stare più in vigna o in cantina?

Olga Fusari: "Il mio ambiente di **lavoro quotidiano** è la cantina, dove solitamente trascorro la maggior parte del mio tempo. Durante la **vendemmia** soventi sono le incursioni in vigna per **assaggiare le uve** e carpire il momento ottimale per la raccolta."

Qual è un vino che la rappresenta?

Olga Fusari: "Sicuramente **un rosso**, complesso, strutturato, elegante. Un **vino** che rappresenta fino in fondo il mio carattere: tenace quanto basta, ma allo stesso tempo discreto e delicato. **Ornellaia** mi rappresenta perché è un vino che ha tutte queste caratteristiche: racchiude in sé **opulenza** ed **eleganza**."



Cosa vorrebbe che sentissero i degustatori nel calice?

Olga Fusari: "Sarebbe bello che riuscissero a **percepire nel bicchiere** tutti i vari momenti che compongono la **nascita del vino**, che sentissero il percorso che quelle uve hanno fatto per arrivare in bottiglia, leggendo in maniera chiara tutto il dettaglio che c'è nella **creazione del vino**. Non è una cosa scontata riuscire a vedere in maniera trasparente il grande lavoro che c'è dietro."

Cibo e vino. Con quale pietanza si abbina bene un Supertuscan?

Olga Fusari: "Con la **cacciagione**, per riuscire a bilanciare la potenza del piatto con quella che è la struttura e l'acidità del vino. Il **cinghiale in umido**, piatto diffuso nelle nostre zone, vi si abbina molto bene."

👉 **Leggi anche: Nel paradiso di Bolgheri, la grande salubrità del biologico e del biodinamico**



Un consiglio da parte sua ai giovani enologi e a chi si sta ancora formando in questo campo.

Olga Fusari: *“Non perdere mai di vista l'**umiltà**, capire che non si finisce mai di imparare, che molte conoscenze hanno ancora da venire. Amo sempre ricordare che ho iniziato come **stagista**, ho fatto poi un breve periodo come **operaia** in un'altra azienda nel periodo della potatura invernale del vigneto, fino ad iniziare il mio percorso di **enologa** in Ornellaia. Essere consapevoli che con l'**umiltà** si raggiungono **grandi obiettivi**.”*

Concluderei 'alla Marzullo': 'si faccia una domanda e si dia una risposta'.

Olga Fusari: *“Come si vede tra dieci anni? Accanto ad un **grande vino**, con la stessa passione e determinazione che oggi fanno parte di me, con un bagaglio pieno di esperienze, ma con altrettanta strada da percorrere davanti. L'importante è **non perdere mai l'interesse in quello che ci circonda**, né la piacevolezza del proprio lavoro.”*

📌 PER APPROFONDIRE:

- 👉 **Vini toscani famosi nel mondo: impressionante varietà d'eccellenza**
- 👉 **Annata che vai, bottiglia che trovi: vini toscani vendemmia per vendemmia**
- 👉 **Vini bianchi toscani, il lato chiaro della forza**

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Reportage fotografico realizzato da Ornellaia

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople