LAURA ASCHERO: schietta, diretta e autorevole donna del vino

L'Azienda agricola Laura Aschero è una piccola realtà a conduzione familiare che oggi produce circa 70.000 bottiglie di vini liguri pregiati: il Vermentino, il Pigato, il Rossese e il Rosato. **1 (A B C D)**

L'azienda ha iniziato l'attività nel 1980 ripristinando a vigna i terreni della famiglia Aschero e in poco tempo è riuscita ad ottenere un prodotto di alta qualità.

L'azienda ha sede nell'entroterra imperiese, precisamente a Pontedassio, e le sue vigne sono situate a circa 150 metri sul livello del mare, su colline baciate dal sole per quasi tutto l'arco dell'anno, godendo così di una temperatura e di un terreno ideali per lo sviluppo dei vitigni e la maturazione dei grappoli. **2 3 4 5 (A B)**

La vigna "madre" si trova in regione Monti e ricopre circa un ettaro di terreno, altri tre ettari di vigneto, sono situati in regione Posai.

Entrambi i terreni beneficiano di un'esposizione particolare, esposta a Sud- Ovest, e godono di una buona ventilazione, pur rimanendo protetti dai venti freddi del nord.

Questa la descrizione dell'azienda.

Ma chi era Laura Aschero? **6**

Laura Aschero era una bella signora di buona famiglia, figlia di medico e moglie di medico, che sin da ragazza dimostrò un carattere determinato, brillante ed intraprendente, carattere che però venne limitato, secondo gli usi borghesi del tempo, alla vita casalinga.

Ma dopo aver fatto la moglie e la madre a tempo pieno, Laura Aschero nel 1975, all'età di 54 anni decise di cambiare vita e cominciò a occuparsi delle sue cose, a ripristinare a vigneto i terreni di famiglia e a vendere l'uva ai viticultori locali.

Lei diceva che lo faceva anche "per creare un'occupazione al marito che stava avviandosi alla pensione" ma forse lo diceva per nascondere la sua passione di fare e per giustificare il suo cambio di vita: oggi può sembrare un fatto banale ma negli anni settanta che una signora borghese smettesse di fare la signora e cominciasse a occuparsi della sua terra non era un fatto banale.

Quindi cominciò a coltivare, e dopo qualche tempo Laura Aschero, che come detto non era donna da stare alla finestra, anche spinta da amici del settore, decise di provare a vinificare un po' delle sue uve, quelle che prima si limitava a coltivare, e a vendere ai produttori.

Si iscrisse alla Camera di commercio, e la sua avventura cominciò.

Risultato: il primo vino non fu speciale ma la sua struttura si rivelò sin dall'inizio notevole e così Laura Aschero chiese la consulenza di un bravo enologo (quello che ancora oggi segue la cantina) e, poco a poco, arrivò a creare i suoi vini: profumati, equilibrati e delicati.

E poiché Laura Aschero era una donna intelligente, capì subito la necessità di avere una buona commercializzazione del prodotto e creò una rete di vendita importante, appoggiandosi a rappresentanti molto quotati, quegli stessi che ancora oggi promuovono i vini della cantina

Cantina che si trova nel centro del paese di Pontedassio, in un antico magazzino situato sotto la piazza principale del paese, tecnologicamente moderna e attrezzata con macchinari all'avanguardia con attrezzature enologiche moderne e razionali e una sala di degustazione accogliente e sempre aperta agli ospiti. **7 8 9 10**

L'azienda di Laura Aschero, che come già detto si trova a Pontedassio, che è un paese della Valle Impero, entroterra imperiese, ha le sue vigne situate a circa 150 metri sul livello del mare, su colline baciate dal sole per quasi tutto l'arco dell'anno, il che fa sì che godano di una temperatura e di un terreno ideali per lo sviluppo dei vitigni e la maturazione dei grappoli.

La vigna "madre" si trova in regione Monti e ricopre circa un ettaro di terreno, altri tre ettari di vigneto, sono invece situati in regione Posai: entrambi i terreni beneficiano di un'esposizione particolare, verso sud-ovest, e godono di una buona ventilazione, pur rimanendo protetti dai venti freddi del nord.

Il primo vino di Laura Aschero fu il **Vermentino**, prodotto con un vitigno che è di origine medio-orientale, passato poi in Spagna e trapiantato in Corsica nel XIV secolo, e da lì estesosi in Sardegna, per sbarcare poi in Toscana e infine diffondersi per tutto l'arco ligure, dove ha trovato l'ambiente ideale per la sua coltivazione, perché è un vitigno che non ama il clima freddo che ne ostacoli lo sviluppo.

E con il vermentino arrivarono i primi premi:

- il 1° PREMIO AL 1° TROFEO PROVINCIALE DI IMPERIA nel 1985
- la MEDAGLIA D'ORO AL CONCORSO INTERNAZIONALE VINI DI MONTAGNA - AOSTA nel 1993
- IL 1° PREMIO TROFEO DIANO CASTELLO nel 1994
- la GRAN MEDAGLIA D'ARGENTO DI CANGRANDE VINITALY DI VERONA l'8 APRILE 1994

E dopo il vermentino arrivò il **pigato**, che ora è considerato un vino autoctono tipico del Ponente Ligure ma che anche lui è di origine medio-orientale, e che si è spostato in Europa sviluppandosi soprattutto in Liguria per trovare il suo habitat naturale nella provincia di Imperia e nella piana di Albenga.

Anche il pigato fu presto premiato, infatti ebbe

- la MENZIONE D'ONORE AL CONCORSO INTERNAZIONALE VINI DI MONTAGNA AOSTA nel 2007

ed entrambi i vini hanno ottenuto, a partire dal 1988, ben

16 MEDAGLIE D'ORO "DOUJA D'OR DI ASTI" **11**

E' poi arrivato il **rossese**, Rossese DOC Riviera Ligure, vino pure lui ricavato da vitigno autoctono che, quando è ottenuto da piante coltivate al di fuori della zona di Dolceacqua, presenta caratteristiche differenti e assume una propria denominazione.

E pure il rossese ha ricevuto premi, fra questi:

- il PREMIO GRAPPOLO D'ORO VARAZZE il 27 maggio 2009 al FESTIVAL NAZIONALE DELLA CUCINA DELLE REGIONI

Questa la storia della cantina di Laura Aschero.

Ma perché abbiamo voluto parlarvi di Laura Aschero?

Lo abbiamo voluto fare perché se oggi una donna del vino, fortunatamente, non fa più notizia, quando nel 1975 cominciò a fare il vino, Laura Aschero fu certamente una precorritrice dei tempi.
Pino Petruzzelli, **12,** regista, autore e attore, per 12 anni al Teatro Nazionale di Genova e poi alla fondazione Luzzati – teatro della Tosse, che la intervistò per il suo "Io sono ilo mio lavoro – Storie di uomini e di vini" (storie di uomini….) scrive **13**:

" *Il vino dell'Azienda Aschero oggi deve tanto alla sua storica fondatrice Laura Aschero. Ne avevo sentito parlare e neanche un minuto dopo essere entrato in casa sua capii il perché. Laura era una forza della natura, un fiume in piena capace di sconvolgere qualunque interlocutore lasciandolo a bocca aperta di fronte alla sua straordinaria energia vitale*."

Laura Aschero fu una precorritrice dei tempi, e non solo perché cominciò a occuparsi di vino ma soprattutto perché a 54 anni lei, una bella signora che si era sempre e solo occupata della casa, dei figli, del marito, di lavorare a maglia, dipingere tazzine e giocare a bridge, decise che era giunta l'ora di cambiare vita, e di fare altro.

E cominciò a fare il vino, e lo fece tanto bene che la sua azienda vitivinicola è ancora oggi ben attiva e in espansione, ed è arrivata alla terza generazione con la sua bella nipote Bianca. **14**