



## **L'ENOLOGA, un'affermazione identitaria**

### **Il vino secondo Rebecca Valent, ogni bottiglia un passo verso una maggiore equità pensando a tutte le donne che lavorano**

*Belfiore di Pramaggiore (Venezia), 11 aprile 2023*

L'Enologa é lei, **Rebecca Valent, 27 anni**, rappresentante della **quarta generazione** di vignaioli in casa **Stajnbek**. Ma questo é, soprattutto, il **nome del suo vino**, appena nato, che già racchiude l'inno di cui vuole farsi portavoce. **Un messaggio di equità trasversale a processi e generazioni**, vero e proprio sguardo determinato verso il futuro. Un'idea tutta sua, che ha preso forma lentamente, quasi in sordina, ai tempi degli studi universitari, quando lei stessa, non riuscendo a riconoscersi in un titolo, continuava a definirsi 'assistente enologo'.

*“Volevo che questa mia creazione rispecchiasse al 100% la mia personale idea di vino – **dice Rebecca Valent** - ma al contempo desideravo lavorare a un prodotto che non ci fosse ancora in azienda. Un blend di bianchi che rispettano le varietà del territorio: l'autoctono e l'internazionale. Il Tocai Friulano che occupa una parte speciale nel mio cuore e lo Chardonnay, un vitigno coltivato in tutto il mondo che riesce a trovare grande espressione ovunque. Ricercavo inoltre un nome che potesse trasmettere un messaggio oltre il vino stesso.”*

Sì perché **L'Enologa non vuol essere autoreferenziale**. L'intento di Rebecca Valent infatti é che, nella degustazione del vino, la sua esperienza vi avvicini a tutte le donne che lavorano in tutti i settori, non necessariamente in quello del vino, e che spesso vengono messe in secondo piano, anche con piccoli gesti o con parole sbagliate. Lungo il percorso di progettazione Rebecca ha capito che ogni donna, di qualsiasi settore, poteva identificarsi nelle parole che compongono l'etichetta. **Ogni bottiglia numerata de L'Enologa vale come un passo in avanti verso l'equità delle donne** nel mondo del vino e oltre.

L'Enologa é un **blend ottenuto da uve Tocai (60%) e Chardonnay (40%)**, proveniente dai terreni del **Lison Classico DOCG**, ricchi di argilla e caranto. Il processo di vinificazione avviene con criomacerazione in pressa, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Sottoposto a frequenti batonnage e decantato a freddo. Affinato poi in botti di acciaio inox e rovere francese. Ha un colore giallo paglierino e al naso il Tocai fa da padrone con la sua mandorla e il glicine. A seguire entra in scena lo Chardonnay, con note fresche di agrumi e ananas, e con il rovere che, man mano che il calice si apre, diventa sempre più caldo e avvolgente. In bocca si presenta ampio, equilibrato e persistente mantenendo eleganza e freschezza. Si abbina con cicchetti di pesce o carne bianca e piatti anche saporiti a base di pesce.

Una eleganza e una tenacia, allo stesso tempo, che sembrano ben rappresentare le principali virtù femminili, perfette per la conquista di una equità capace di dare loro il giusto valore. **Stajnbek**

## **Stajnbech**

E' un'azienda vitivinicola a conduzione familiare situata a Pramaggiore (VE), tra Venezia e Trieste, nel cuore di una terra dal ricco passato, anticamente chiamata il Vigneto della Serenissima.

Risale al 1990 il primo vigneto piantato da Giuliano Valent e Adriana Marinatto, che poi nel 1991 fondano la cantina. Nata dall'ambizione di raccontare una storia in un bicchiere di vino, questa realtà veneta si distingue per la cura meticolosa riservata ad ogni fase della produzione. Da sempre infatti, Giuliano e Adriana hanno scelto di puntare alla qualità, ricercando costantemente l'eccellenza, applicando una filosofia che crede nel valore di un prodotto sincero e genuino, e nella passione per il proprio lavoro. Uno stile perfettamente racchiuso nel motto di famiglia: "Coltiviamo Armonie". Le armonie per Stajnbech sono quelle della natura ma anche delle persone che condividono i medesimi valori di professionalità e dedizione, uniti all'amicizia e al senso di condivisione, tutti elementi che risuonano tra vigneti, cantina e azienda come in una grande sinfonia corale. L'area in cui sorge la cantina, al confine tra Veneto e Friuli, gode di un clima temperato che unito al suolo ricco di argille grigie consentono alla vite la sua massima espressione. Dai 17 ettari di uve di proprietà, rigorosamente selezionate, si producono vini artigianali di altissima qualità, ottenuti ponendo molta attenzione al rispetto dell'ambiente sotto il segno dell'ecocompatibilità, in vigneto come in cantina. I vini si distinguono per la spiccata personalità che sanno esprimere e raccontano le tradizioni enologiche del Veneto, coniugandole coi gusti internazionali. Le linee di produzione si dividono in Superiori e Classici ai quali si aggiungono anche le bollicine con un Prosecco Doc, un Rosè e alcuni distillati della tradizione. Negli anni, Stajnbech si é affacciata con successo al mercato internazionale, dove oggi gode di un posizionamento ben definito. La personalità dei vini ha conquistato nel tempo un pubblico di esperti e intenditori, raccogliendo importanti consensi ai più prestigiosi concorsi enologici.

## **Ufficio Stampa Stajnbech**

Carry On Srl

Tel. +39 0438 24007

Lorella Casagrande mobile +39 328 8255852

Email: [news@carryon.it](mailto:news@carryon.it) – Web: [www.carryon.it](http://www.carryon.it)

## **Borgo Stajnbech**

Via Belfiore, 109

Belfiore di Pramaggiore (VE)

Tel +39 0421 799 929 Fax +39 0421 203 427

[info@borgostajnbech.com](mailto:info@borgostajnbech.com) - [www.borgostajnbech.com](http://www.borgostajnbech.com)