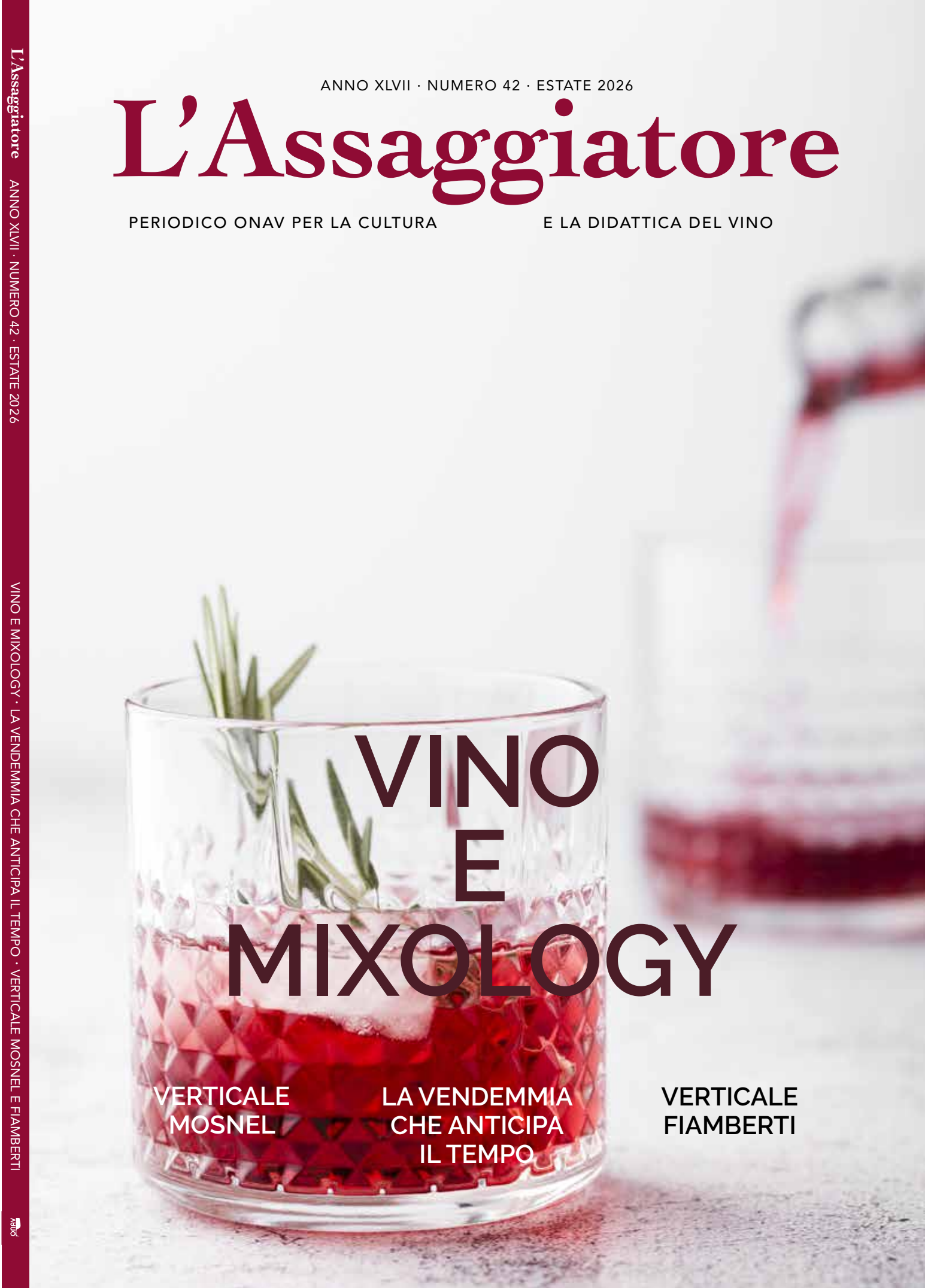
ANNO XLVII · NUMERO 42 · ESTATE 2026

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA E LA DIDATTICA DEL VINO



VINO E MIXOLOGY

VERTICALE MOSNEL

LA VENDEMMIA CHE ANTICIPA IL TEMPO

VERTICALE FIAMBERTI

L'Assaggiatore ANNO XLVII · NUMERO 42 · ESTATE 2026 VINO E MIXOLOGY · LA VENDEMMIA CHE ANTICIPA IL TEMPO · VERTICALE MOSNEL E FIAMBERTI



Vite di donne

RITA BILOTTI

Dall'eredità agricola di famiglia a un progetto che unisce vino, ospitalità e territorio: Rita Bilotti racconta la sua Serragiumenta

di Teresa Bordin e Flavia Rendina



Architetto e paesaggista agricola, Rita Bilotti ha scelto di raccogliere l'eredità di famiglia e riportare al centro della propria vita Serragiumenta, la tenuta di Altomonte, in provincia di Cosenza, acquistata dal nonno Federico nel 1947. Un vasto patrimonio agricolo, dominato da un castello cinquecentesco e disteso tra vigne, uliveti e frutteti, che sotto la sua guida si è trasformato in un progetto articolato, dove agricoltura, vino, ospitalità e turismo esperienziale convivono. Oggi Serragiumenta racconta una Calabria rurale che guarda al futuro senza recidere il legame con le proprie radici.

Serragiumenta è stata fondata nel 1947 da tuo nonno come azienda agricola. Oggi lo è ancora, ma è diventata molto di più: una realtà multidisciplinare. Cosa è cambiato e perché?
«Sono cambiati i tempi e, inevitabilmente, le aziende agricole non possono rimanere ancorate a un vecchio modello basato esclusivamente sulla produzione. Io sono stata fortunata, perché Serragiumenta era un pezzo di territorio, non soltanto un'azienda agricola, e al suo interno racchiudeva mille aspetti che potevano e dovevano essere valorizzati e potenziati. C'era solo da costruire un progetto e, piano piano, portarlo avanti. In questo i tempi sono quelli di un'azienda agricola: abbastanza lenti!».

Gestire un'azienda agricola è un'attività complessa. C'è stato un momento nella tua vita professionale in cui hai pensato di non farcela? E, al contrario, quando hai capito che quello era il tuo posto?
«Ho sempre pensato che fosse il mio posto e ogni giorno ne ho conferma. Non potrei occuparmi di altro nella vita, di sicuro non con lo stesso entusiasmo. Però penso un sacco di volte di non farcela, lo penso tuttora. Ma poi si va avanti».

In che modo la tua famiglia ti ha ispirata o guidata in questo percorso? E, soprattutto,

Il disegno "La vigna" è stato realizzato da Sveva Parise dell'Istituto Comprensivo Cardinal Branda Castiglioni, in occasione del Progetto Bere Consapevole cui ONAV ha partecipato.



cosa ti ha insegnato a vedere e apprezzare di questo mondo e mestiere?
«Mi hanno insegnato il senso del sacrificio e del dovere. E il rispetto del lavoro proprio e altrui, di tutti, dalla prima all'ultima ruota del carro. Su questo mondo, in verità, non mi hanno insegnato molto: mi hanno dato soprattutto un esempio di vita, fatta di lavoro e valori umani. Mi hanno mostrato, con il loro esempio, come si vive in una realtà isolata e ai margini, ma che per te diventa il tuo mondo. Forse il loro maggiore insegnamento è stato lasciarmi fare, senza influenzarmi, permettendomi così di dare la mia impronta all'azienda. Quale insegnamento migliore?».

Parliamo di vino. Rita, come e quando è iniziata la tua relazione con il vino? Qual è il primo ricordo che leghi a questo mondo?
«Sono ricordi recenti, perché di vino abbiamo cominciato a parlarne io e mio marito Paolo. La mia non era un'azienda di tradizione vitivinicola. Abbiamo iniziato studiando e facendoci consigliare da chi ne sapeva più di noi. Il vino di Serragiumenta è un prodotto della terza generazione».

Che cos'è per te il vino? A quali emozioni, valori e ricordi lo associ?
«Per me è convivialità, sì, ma soprattutto condivisione, non soltanto nel senso comune della festa: è cogliere un momento e suggellarlo. Il vino è compagno dei momenti importanti, come può esserlo inventare un nuovo progetto e capire come realizzarlo. Per me il vino è un alleato: ti apre la mente e ti aiuta a non disperdere i pensieri».

Produci esclusivamente vini in purezza. Da cosa nasce questa scelta?
«Dalla volontà di far parlare il territorio e rendere riconoscibile un vitigno, senza l'apporto o la forzatura delle scelte umane. A scegliere sono il vitigno e il territorio che lo ospita».

Dentro e fuori dal contesto familiare, hai avuto figure di riferimento che ti hanno fatto innamorare del mondo del vino?
«Forse Giovanni La Fauci, noto distillatore dell'Etna, che ci dà una mano con i vini. Ci siamo legati per la passione che mettiamo nelle cose che facciamo. Mi ha colpito il suo modo di rispettare le uve e i vini durante le diverse fasi della loro maturazione, con scelte non dettate esclusivamente da logiche di business».

Quale consideri la tua più grande vittoria professionale?
«Spero che debba ancora arrivare!».

Qual è, secondo te, il segreto per attrarre il pubblico?
«Essere aperti e accoglienti: aperti alle richieste e alle esigenze di ognuno e accoglienti nel far sentire le persone sempre a proprio agio, cercando di capire in anticipo i loro desideri. Questo atteggiamento premia in tutti gli ambiti, quindi anche in quello del vino».

Oltre a essere imprenditrice, sei anche madre di quattro ragazzi. Nel corso della tua attività ti sei trovata a dover fare rinunce o sacrifici, a favore della sfera professionale o di quella familiare?
«Tantissimi sacrifici, per poter essere sia con i miei figli sia sul lavoro, che purtroppo sono a 500 chilometri di distanza. Le rinunce riguardano soprattutto il mio tempo, sempre. Ammetto, però, che raramente ho anteposto il lavoro agli eventi irrinunciabili della vita dei miei figli. Cerco di essere in entrambi i posti quando è necessario e importante che io ci sia. Il risultato è che per me rimane poco margine».

Quali valori stai trasmettendo ai tuoi figli riguardo alla vita agricola, al rispetto delle tradizioni e alla cultura del vino?
«Un po' come hanno fatto i miei, attraverso l'esempio. L'esempio di vita. Poi loro sceglie-



Rita con Giovanni La Fauci, enologo e mastro distillatore

ranno e valuteranno se tutto questo è anche nelle loro corde. E, se non lo sarà, spero che i valori che la terra trasmette passino comunque nelle loro vite e li guidino nelle scelte che faranno, agricole o meno!».



Oggi sostenibilità e tutela della biodiversità sono valori ampiamente condivisi. Si può dire, però, che per la tua azienda siano sempre stati principi imprescindibili?
«Sì, esatto. Siamo sempre vissuti rispettando la terra e i suoi ritmi. Oggi lo facciamo con maggiore consapevolezza rispetto agli sprechi e all'energia sostenibile, ma l'approccio era già quello dei miei nonni».

Nel mestiere dell'agricoltore e del vignaiolo esiste, secondo te, una differenza di approccio tra uomini e donne?
«Sì, il divario esiste ancora e la presenza della donna è tuttora digerita male nel mondo degli agricoltori. Credo, però, che la capacità organizzativa di una donna e la sua visione dello sviluppo siano necessarie in un'azienda. Ancora meglio se complementari e condivise con quelle degli uomini».

Che cosa rappresenta per te il vino nella nostra società? Perché è importante difenderne la cultura?
«Il vino è cultura e voglia di scoperta, ma è anche un veicolo di sviluppo, perché attraverso il vino nasce la curiosità di conoscere tradizioni e territori. È fondamentale diffonderne sempre di più la conoscenza, a tutti i livelli. Grazie al vino anche i territori marginali hanno una possibilità in più di crescere, farsi conoscere ed essere scoperti».

Concludiamo con la domanda di rito: se fossi un vino, in quale calice ti identificheresti?
«In un calice di Malvasia, di colore giallo profondo, invecchiata almeno tre o quattro anni. Il futuro sono i bianchi invecchiati, ottenuti però da vitigni capaci di conservare la loro piacevolezza».

SERRAGIUMENTA
AZIENDE AGRICOLE RIUNITE
C.da Serragiumenta
87042 Altomonte CS
serragiumenta.com