

GAMBERO ROSSO®



BEST OF THE YEAR ALL THE BEST OF 2019

THE VIPAVA VALLEY

Small wine paradise in Slovenia, at a stone's throw from Italy. Fresh wines and of character with maceration on the skins...

TOP ITALIAN RESTAURANTS

In Russia, wine undermines vodka. Drinking vodka is no longer fashionable. It's old stuff. It's no longer cool...

BIG CHEFS

Enrico Bartolini, one of the most active Italian chefs on the international scene, in 3 signature dishes

Il Bardolino si fa «Dritto»

Semplice, non facile: due giovani fratelli reinterpretano un classico della tradizione veneta

Nell'architettura e nel design si è affermato da tempo il motto «less is more», «meno è di più», cioè «meglio». Oggi, finalmente, a condividere questa visione sono anche i consumatori di vino. Le sovrastrutture infastidiscono: si cerca una semplicità fatta di beva fresca, di pochi tannini, acidità spiccate, residui zuccherini pressoché nulli e gradi alcolici controllati. Una rivoluzione che implica, innanzitutto, maggior impegno in campagna, perché se si lavora così – senza veli – serve una materia prima di alta qualità, da interpretare e trasformare con processi lenti e delicati.

Pietro e Aldo Giambenini non hanno abbracciato questa filosofia per mero calcolo di convenienza. La loro è l'adesione convinta a un metodo che hanno fin da subito messo in atto a Tenuta La Cà. Dopo le esperienze di studio e di lavoro a Milano e all'estero, a meno di 30 anni i due fratelli hanno scelto di tornare alla terra dei genitori. Così, sulle colline moreniche di Calmasino di Bardolino, a pochi chilometri dalle sponde venete del lago di Garda, hanno riorganizzato e gestiscono con passione un podere biologico di 15 ettari coltivati a vite e olivo.

Qui producono una gamma selezionata di vini, all'interno della quale occupa un posto rilevante Dritto, il loro Bardolino Classico Doc. Con Dritto i fratelli Giambenini raccontano al meglio il loro approccio alla produzione e vanno incontro a chi, ordinando un calice di vino, si aspetta di apprezzare un'espressione viticola sana e diretta. L'eleganza e l'equilibrio di questo Bardolino Classico, che non mira a imitare nessun cugino poco distante, vengono direttamente da quelli delle uve da cui deriva.

Le viti, di circa 25 anni, crescono poco sopra il livello del mare, affondando le radici in suoli morenici franco-sabbiosi, ricchi di calcare e di minerali ferrosi. La raccolta, rigorosamente manuale, è seguita da un attento processo di selezione, prima del grappolo, poi del singolo acino. Si prosegue con una vinificazione per gravità, un



trattamento delicato che preserva tutte le caratteristiche organolettiche delle uve. A fine fermentazione, quando i lieviti hanno esaurito gli zuccheri, si procede con i processi di svinatura e pressatura tramite l'utilizzo di un torchio verticale. In questo momento si crea il blend, che affina sulle sue fecce fini per un periodo di almeno cinque mesi.

Ne risulta un vino fresco, elegante, equilibrato, dalla beva piacevolissima. Il tenore

alcolico è di 11,5 gradi, il colore scarico, il tannino setoso, bassissimo il livello dei solfiti. Non filtrato, con zero zuccheri, Dritto esprime al naso un leggero sentore vegetale prima di rivelare il pepe, firma olfattiva delle uve veronesi. Al palato il Bardolino Classico di Tenuta La Cà è un vino immediato – proprio da qui deriva il suo nome, Dritto – con sentore di piccoli frutti rossi e ancora leggermente speziato. Un vero e proprio «quattro stagioni», da servire a 18 gradi in autunno e in inverno, a 12 in estate, facilissimo da abbinare, ma soprattutto da bere. «La volontà - spiegano Aldo e Pietro - era quella di rileggere in chiave contemporanea il vino del nonno, quello da portare in tavola tutti i giorni. L'abbiamo fatto in maniera semplice, lasciando esprimere le nostre uve in maniera libera».

Nessuna sovrastruttura, appunto, ma tanta attenzione, cura, ascolto delle suggestioni che vengono dalla terra. Al «less is more» dell'inizio è il caso di aggiungere «simple is not easy»: «semplice non è facile».