

# Jako Wine: Tributo e Campocasa new entry di un progetto che parla il linguaggio della vigna e del tempo

scritto da Giovanna Romeo | 17 Dicembre 2020



Da un'idea di Gianluca Berti, imprenditore bolognese nel

settore della logistica, e Michele Ceradini, oggi direttore vendite Jako Wine, nel 2015 in partnership con Severino Barzan (ex patron di Antica Bottega del Vino a Verona ed oggi Ambassador del brand) nasce un progetto nel mondo vino basato su un'idea davvero unica nel suo genere: ricercare in giro per l'Italia i migliori areali, i vitigni più qualificati, per realizzare dei grandi vini. Un progetto delocalizzato costruito prima di tutto sull'idea del vino da realizzare. Quindi: la scelta del vitigno da cui partire, di prassi uno dei tanti autoctoni del panorama italiano, la ricerca dei terroir più vocati, i vigneti più idonei per suoli e orientamento, generalmente presi in affitto insieme alle cantine di riferimento, in cui poi svolgere ogni fase del processo produttivo e di vinificazione. Completano il progetto la supervisione del prof. Leonardo Valenti e la grande competenza dell'enologo veronese Lorenzo Dionisi

Le referenze prodotte sono 10, su un totale di 20.000 bottiglie. Si parte dall'Oltrepò Pavese, uno dei luoghi di eccellenza per il Pinot Nero, per il Brut Noir 2015 Oltrepò Pavese DOP Metodo Classico 48 mesi: 90% Pinot nero, 10% Chardonnay (3.000 bottiglie), Brut Rosé 2012 Oltrepò Pavese DOP Metodo Classico 96 mesi: 100 % Pinot nero (2.500 bottiglie) e infine il Brut Riserva 2009 Metodo Classico 132 mesi: 100% Pinot nero, 900 bottiglie prodotte.

L'uva migliore nel luogo migliore: il progetto si sposta sulla strada di Negrar con la volontà di valorizzare e raccontare il Veneto e le sue uve. Nascono le etichette Pas Dosé Metodo Classico 60 mesi da 60% Chardonnay e Garganega 40% (2.500 bottiglie), Prosecco Superiore DOP Extra Dry Glera in purezza in sole 4.000 bottiglie, il bianco secco e fermo da uve Pinot Grigio, 3.000 bottiglie di Griso Venèxian 2018 Pinot Grigio ed infine il Ruber 2016, 1.500 bottiglie da Corvina e Merlot in percentuali variabili a seconda dell'annata.

Un lavoro preciso e molto puntuale in piena libertà con uve, luoghi e vocazionalità, che ama la sperimentazione in un

contesto di estrema qualità. La gamma si completa con due ulteriori bianchi nella "Collezione Severino". Dopo Siresol, si aggiunge la new entry Campocasa 2017 Bianco Lazio IGT da uve roscetto, un vitigno autoctono laziale individuato nei due ettari ai confini con l'Umbria. Dalla buccia spessa e pruinoso che tende ad arrossire quando si avvicina la vendemmia, viene lasciato generalmente ad appassire in pianta dove subisce l'attacco della muffa nobile. Una allure francese in sole 1.300 bottiglie per questo autoctono che diventa un bianco secco e di struttura, polposo, stratificato, piacevolmente minerale e di grande persistenza.

L'anno 2020 segna inoltre l'ingresso di un nuovo metodo classico firmato Oltrepò Pavese in edizione limitata (1.000 bottiglie). Tributo 2015, 90% Pinot nero e 10% Chardonnay, rievoca le suggestioni della Champagne della Côte de Bar, in una complessità ricercata grazie ad una speciale liqueur, sapientemente dosata. I profumi della mela caramellata, la frutta matura, i ricordi di Calvados, scrivono le connotazioni gusto olfattive di questo Brut che vive in una straordinaria potenza e una definita evoluzione, cesellata in una trama di tostature, zest di agrumi e cedro candito.