Parco della Vite di Ca’ Bolani, molto più di una grande tenuta vitivinicola

scritto da Claudia Meo | 30 Giugno 2023



La **Tenuta storica di Ca’ Bolani, con i suoi 570 ettari a vite, è tra le più grandi realtà vitate del nord Italia; ma è stato chiaro da subito alla famiglia Zonin**, che nel 1970 ne acquisì la proprietà, che questo immenso giardino nell’estremo nord-est della penisola, aveva un fascino e una potenzialità che andavano ben al di là della sua estensione e della sua ricchezza viticola.

“Parco della Vite” è l’appellativo che identifica la Tenuta, che si affaccia, ridossata dalle Alpi Giulie, sul Mar Adriatico, nella laguna di Grado. La combinazione tra un microclima che garantisce sbalzi termici importanti e un terroir in grado di regalare grande sanità alle uve, porta un risultato ultimo di grande finezza ed equilibrio nel

bicchiere, per tutte le varietà rappresentate.

Per **gestire il disegno imprenditoriale del gruppo e sviluppare tutte le sfaccettature di questa grande dote è necessario un gruppo di professionisti** che credono fermamente in ciò che fanno, e che ne condividono i valori sottostanti.

Abbiamo il piacere di parlarne con Roberto Marcolini, Direttore di Tenuta Ca' Bolani ed enologo, alla guida, con grande orgoglio e spirito di corpo, di questa squadra.

Ca' Bolani si identifica molto con la ricchezza del suo terroir e la bellezza dei suoi luoghi, ma soltanto le persone riescono a definire ed esprimere l'anima di una realtà vitivinicola e renderla unica. **Il nostro gruppo è formato da circa 150 dipendenti,** tra i quali vi sono persone, in ruoli chiave per l'azienda, che condividono con me da oltre 20 anni l'avventura in Ca' Bolani. Ragioniamo tutti nella stessa direzione e posso oggi affermare che i grandi risultati dell'azienda sono frutto di questa grande amalgama di squadra.

Quali sono le finalità che guidano l'impegno tecnico di questa squadra di professionisti?

Una tenuta così estesa richiede moltissimo lavoro, soprattutto se, come nel nostro caso, ci prefiggiamo di raggiungere l'eccellenza in ogni singolo vigneto. **Produrre uve mature, sane, raccolte al momento giusto dai nostri 90 appezzamenti è un lavoro immenso:** in cantina vengono vinificate circa 130 partite separate. I nostri Cru come l'Aquilis, che ha ricevuto anche recentemente autorevoli riconoscimenti da parte della critica enologica, tra i quali il celebre Concours Mondial du Sauvignon, sono l'esaltazione di questo binomio terreno – vigneto, che possiamo dire rappresenti il nostro obiettivo finale: interpretare al meglio il territorio, grazie alle caratteristiche delle singole varietà. **Per citare quelle che ci rappresentano di più, al Pinot Bianco, per esempio, chiediamo di esprimere equilibrio, eleganza, finezza,**

intensità e piacevolezza; dal Sauvignon sappiamo poterci attendere un grande accumulo aromatico, la complessità e l'eleganza identificative della nostra zona e della nostra azienda; con l'affinamento del Refosco dal Peduncolo Rosso possiamo ambire ad una struttura, una complessità e un'intensità davvero importanti.

Roberto, vuoi illustrarci che significato assume in Ca' Bolani il rapporto tra l'innovazione tecnologica e la sostenibilità?

L'ecosostenibilità in agricoltura ed in particolare nell'attività vitivinicola è fondamentale all'interno di Ca' Bolani tanto da essere un punto fermo della missione aziendale. **Cinque sono i valori imprescindibili della Tenuta:** rispetto per la cultura vitivinicola locale, tutela della natura, valorizzazione della storia del territorio, competenza tecnica ovvero promozione di innovazioni tecniche volte allo sviluppo sostenibile e amore per un territorio di assoluta bellezza, stretto fra l'arco alpino ed il mare Adriatico.

Proprio grazie a questa visione di insieme sul settore, possiamo comprendere il valore dell'innovazione tecnologica intesa come opportunità per "far bene", per "far meglio". **L'innovazione tecnologica, basata sull'integrazione di macchine e tecniche, è importante per supportare lo sviluppo della nostra industria,** da un lato garantendo prodotti sempre più "buoni" qualitativamente, dall'altro anche riducendo la complessità del lavoro in vigna e nei differenti processi di produzione: ne sono un esempio le macchine a recupero del prodotto, che permettono di non disperdere nel terreno gli agro-farmaci, piuttosto che l'autoproduzione di energia, che alimenta il 40% del nostro fabbisogno di cantina.

Possiamo dire che innovazione e sostenibilità vivono in una combinazione intrinseca qui a Ca' Bolani, laddove la sostenibilità è per noi un valore che si estende dalla salute della pianta, che se è in equilibrio si difende meglio da ogni

tipo di attacco, alla qualità del lavoro, valore per noi insostituibile.

Quanto conta l’hospitality nella formula imprenditoriale di Ca’ Bolani?



Siamo convinti che **la capacità di accogliere visitatori rappresenti**

una delle migliori riforme di pubblicità per la Tenuta. Durante le visite cerchiam

o
di
tr
as
me
tt
er
e
l’
en
tu
si
as
mo
ch
e
me
tt
ia
mo
ne
l
fa
re
le
co
se
e
fa
r
co
mp
re
nd
er
e
il

significato delle nostre scelte tecniche, in vigna come in cantina. Far vivere a

pi
en
o
il
Pa
rc
o
de
ll
a
Vi
te
si
gn
if
ic
a
ra
cc
on
ta
re
pr
im
a,
e
fa
r
de
gu
st
ar
e
po
i,
il
no

stro modo di preservare il territorio e valorizzare i suoi frutti.

Cerchiamo di adattare il percorso enoturistico alle caratteristiche dell’interlocutore; ci impegniamo nella costruzione di esperienze fuori dall’ordinario, come **la possibilità di degustare 5 varietà di uva, in corrispondenza a 5 vini dell’annata precedente, prodotti dal rispettivo vitigno**; esperienza che naturalmente può essere svolta in un

brevissimo periodo dell’anno, poco prima della vendemmia, e che incontra un interesse crescente di anno in anno.

La maggior parte dei nostri visitatori proviene da Austria, Germania e Olanda; ma la bellezza di Ca’ Bolani è tale da sorprendere anche il turista di prossimità, che il più delle volte non immagina l’esistenza di un luogo così godibile a pochi chilometri dal proprio luogo di residenza.