

Bertani, l'accoglienza nella storia di un mito

scritto da Fabio Piccoli | 11 Novembre 2021



Se c'è un aggettivo abusato nella comunicazione del vino è "storica". Quante volte sentiamo dire o leggiamo la descrizione "azienda storica"?

Ma cosa rende realmente un'impresa storica? Innanzitutto, sicuramente **il tempo**. Onestamente facciamo molta fatica a **definire storiche aziende che hanno una trentina d'anni**, come la gran parte delle imprese del vino italiane che di fatto sono nate nel cosiddetto "dopo metanolo" (1986).

Ma anche il tempo rischia di non essere un fattore determinante nella definizione di "storica" se l'età dell'azienda non è contrassegnata anche da eventi tali da averla accreditata in maniera autorevole nel mondo del vino. Ci sono, infatti, non poche aziende che hanno sì molti anni

alle spalle, ma non si sono distinte particolarmente nel panorama produttivo internazionale.

Se cerchiamo allora aziende autenticamente storiche il cerchio si assottiglia di molto e non pensiamo di esagerare dicendo che in Italia ce ne siano forse meno di una trentina (e forse siamo stati anche generosi). Tra queste, un posto di primissimo livello lo occupa senza ombra di dubbio la **Bertani di Grezzana** (Verona), dal 2011 appartenente al gruppo (di proprietà della famiglia Angelini) [Bertani Domains](#).

Visitare Bertani è fare un tuffo nel passato nel vero senso della parola, con il vantaggio di non farlo in una condizione “museale” ma in una realtà assolutamente vitale dove **lo stile produttivo “ha saputo ripensarsi nel tempo, mantenendo però un rispettoso legame con la tradizione”**. L’esperienza in casa Bertani, pertanto, rappresenta una di quelle rare occasioni nel mondo del vino di poter toccare con mano un “mito”. **Riuscire, infatti, a superare le varie fasi della storia senza tradire mai se stessi**, riuscendo a non farsi “risucchiare” dalle mode e questo mantenendo sempre elevata la reputazione e i risultati sul mercato, è un qualcosa di possibile solo a pochissimi, quelli che giustamente vengono annoverati come miti.

Per questa ragione **entrare in Bertani, da quel cancello che si è aperto per la prima volta nel 1857, rappresenta qualcosa che va aldilà della visita ad una cantina “normale”**. Basti citare i numeri dell’**archivio storico di Bertani** che conta tutt’oggi quasi 200.000 bottiglie di Amarone della Valpolicella Classico dal 1930 al 2001, una pietra miliare non solo della vitienologia della Valpolicella ma di tutto il mondo.

È tutto questo che fa dell’accoglienza in Bertani qualcosa di assolutamente unico; ti fa essere **testimone diretto di un brand che ha accompagnato come pochi altri tutta la storia dell’evoluzione della vitivinicoltura di qualità a livello internazionale**. La visita alla Bertani, pertanto, rientra in

quel raro novero di esperienze dove **quello che conta non è “quello che si vede” ma quello che si respira.**

E non appaia questa un'affermazione retorica perché è **quello che prova chiunque entri in un'azienda che ha un blasone**, una storia come Bertani. Una storia durante la quale Bertani ha saputo rinnovarsi senza mai tradire la sua anima più autentica.

Ed è appunto questa unicità che la rende speciale. La degustazione dei vini Bertani rappresenta un'opportunità assolutamente rara di poter immergersi in quella che è la vocazione più autentica della Valpolicella. Quest'ultimo è un fattore di estrema importanza nell'attività enoturistica che per molti rappresenta anche un'occasione straordinaria per comprendere meglio quella che un tempo veniva definita la “tipicità di un territorio”.

Oggi questa tipicità spesso viene “annebbiata” dagli stili dei produttori, dall'utilizzo di tecnologie che frequentemente intaccano la natura più autentica dei vini. In Bertani, invece, **è sempre il terroir a farsi sentire in una modalità diretta, senza infingimenti.**

Per questa ragione **visitare Bertani è un viaggio nell'anima più autentica di una terra.**

Se in molte cantine l'esperienza si racchiude nel fare (degustare, visitare la cantina, camminare tra le vigne), da Bertani vale certo tutto questo, ma **è uno di quei rarissimi luoghi del vino dove conta già il “semplicemente” esserci stati.**