Quota 101, nel cuore della biodiversità dei Colli Euganei

scritto da Fabio Piccoli | 11 Settembre 2020



Amo i Colli Euganei da tanto tempo, ben prima di entrare nel mondo del vino oltre trent'anni fa.

Fin da bambino quando papà ci portava verso est, a Venezia, al mare di Jesolo o a comprare vino in Friuli, passare dai Colli Euganei per me significava poter guardare la cosa naturale che mi affascinava di più, i vulcani.

Non avevo ancora potuto vedere l'Etna e allora quelle montagne coniche così strane per me erano quanto di più vicino ci potesse essere alla montagna con dentro il fuoco.

Anche da adulto la forma dei Colli Euganei mi ha sempre attratto e appena ho potuto ho iniziato a frequentare questa terra dove oggi ho molti amici.

Gli Euganei, per chi li conosce, sa che sono "speciali". Non

solo nella conformazione orografica ma anche per l'atmosfera che si respira, sembra spesso che in questi colli il tempo sia in qualche modo sospeso.

C'è quel senso autentico di natura e di ruralità e non mi è stato difficile comprendere come Roberto Gardina, imprenditore del settore edile, nel 2011 abbia deciso di acquistare un podere in questo territorio magico e, convincendo e coinvolgendo tutta la sua famiglia, di farlo diventare Quota 101.

Ed in meno di dieci anni Quota 101 si è conquistata uno spazio importante e autorevole nel panorama vitivinicolo degli Euganei a dimostrazione che le scelte coraggiose e autentiche portano sempre a buoni risultati.

Non potevo pertanto non inserire i Colli Euganei nel nostro Italian Wine Tour e Quota 101 mi è sembrata una destinazione giusta visto anche il loro impegno sul fronte dell'accoglienza.

E sì perché a mio parere questi colli così suggestivi, dove natura, arte, storia ma anche benessere (Abano e Montegrotto rappresentano la più grande area termale in Europa) hanno qui trovato un mix perfetto e sono pertanto un luogo ideale per un'attività sempre più strategica per la nostra economia vitivinicola, l'enoturismo.

Siamo entrati con il camper Gino baldanzosi all'interno del cortile dell'azienda posta sulla collina sopra Torreglia (Padova) ad una quota di 101 m slm. Da qui il nome.

Ad attenderci Silvia Gardina, figlia di Roberto e Natalia e sorella di Roberta, anch'essa coinvolta in azienda. Assieme a Silvia un nostro caro amico, Andrea Monico che ho avuto la fortuna di introdurre al mondo del vino, all'interno di un percorso formativo, ormai quasi una quindicina di anni fa. È sempre bello trovare "vecchi allievi" e constatare di essere riusciti a trasmettere la passione di un lavoro all'interno

del settore vitivinicolo.

Oggi Andrea in Quota 101 è responsabile marketing ed accoglienza e nel tempo è diventato anche un eccellente wine ambassador.

Avevo già conosciuto Silvia e mi aveva fatto una bellissima impressione perché in grado di unire passione e competenza oltre ad una grande voglia di continuare ad apprendere.

Quello che lei e la sua famiglia sono riusciti a realizzare con i 15 ettari vitati a disposizione è assolutamente lodevole e testimonia anche la straordinaria vocazionalità vitivinicola di questa terra a mio parere ancora troppo poco conosciuta e riconosciuta.

Ma sono proprio le realtà come Quota 101 che possono avere un ruolo chiave anche nella divulgazione dei valori di una denominazione. La loro attività di accoglienza, purtroppo interrotta durante il periodo di lockdown, da anni è preziosa per raccontare, in particolare ad un pubblico internazionale, la straordinaria vocazionalità alla qualità di questo territorio.

Inoltre Quota 101, fin dalla sua genesi, ha fatto una scelta molto precisa sul fronte della sostenibilità che li ha portati a raggiungere la prestigiosa certificazione “Biodiversity Friend”, patrocinata dal Ministero delle politiche agricole.

E a proposito di biodiversità i Colli Euganei rappresentano un incredibile continente enologico grazie ad un’eterogeneità territoriale che ha pochi eguali all’interno del variegato panorama delle denominazioni italiane.

Pur avendo un denominatore comune nel fattore “vulcano”, i suoli e i microclimi si differenziano notevolmente consentendo ad alcune aree di esaltare al meglio le caratteristiche dei vitigni bianchi che in casa Quota 101 sono, in particolare, il Serprino, la Garganega, Manzoni Bianco, la Glera e il Moscato

Giallo. Da quest’ultimo la produzione del mitico Fior d’Arancio che Quota 101 interpreta anche nella versione secca che io ritengo possa avere un futuro decisamente interessante.

La degustazione dei vini si è concentrata, in particolare, su due tipologie che mi hanno convinto pienamente a partire dal Manzoni Bianco doc Colli Euganei che è diventata una sorta di icona dell’azienda grazie ad un vitigno che partendo storicamente dal trevigiano ha trovato un habitat ideale anche in quel degli Euganei. L’interpretazione che ne fa Quota 101 è per me eccellente riuscendo a “tirar fuori” sia i sentori fruttati ma anche le originali sensazioni da idrocarburi dando quindi la sensazione di trovarci di fronte ad un bianco che non teme il tempo.

Il secondo vino è stato il Fior d’Arancio docg nella sua versione secca che, come avevamo già precedentemente sottolineato, riteniamo possa diventare un biglietto da visita ancor più interessante di questa denominazione rispetto all’oggi più noto vestito dolce. Avere infatti un Moscato secco di tale morbidezza naturale rappresenta un appeal formidabile su mercati che sempre di più sono alla ricerca di vini capaci di coniugare immediatezza a ottima personalità e riconoscibilità.

Ripartiamo da Quota 101 per andare incontro all’ultima tappa del nostro Italian Wine Tour.

I Colli Euganei però, lo so per certo, li rivedrò molto presto e sarà, come sempre, una gioia.