

Bertani Cru, silenzio, parla la vigna

scritto da Fabio Piccoli | 24 Settembre 2019



Ci sono luoghi del vino che hanno tutti gli ingredienti per diventare mitici, dove non “solo” vi sono le condizioni ideali per produrre alta qualità ma dove anche il paesaggio vitato è in grado di esprimere una vocazionalità straordinaria.

Tra questi luoghi un posto particolare occupa sicuramente Tenuta Novare, una vera e propria perla territoriale incastonata nel cuore della Valpolicella Classica.

Un'azienda icona che ha rappresentato le note qualitativamente più importanti della storia di un brand prestigioso come Bertani.

Entrare in Tenuta Novare è sempre un'emozione. Si parla spesso, fortunatamente, dell'importanza anche del paesaggio nella qualificazione di un territorio, di un vino, ma non sono

poi tantissime le aziende del vino che nel mondo regalano un anfiteatro di vigneti così suggestivo. Un anfiteatro di ben 200 ettari dove le vigne si alternano a boschi di faggi, querce, cedri del libano e agli ulivi.

Una terra straordinaria dove l'acqua è costantemente garantita da sette sorgenti naturali, dove i vigneti sono caratterizzati da esposizioni e suoli diversi: dalle argille del fondovalle, a quelli calcareo-gessosi, con breccioline ricche di ferro e basalti di origine vulcanica, ideali per produrre uve da destinare ai grandi vini rossi.

È questa eterogeneità che non solo rende unica Tenuta Novare ma la rende anche un'azienda ideale per fare esprimere le peculiarità dei singoli vigneti.

In questa direzione si inserisce la linea Bertani Cru che rappresenta una sorta di "prima volta" per l'azienda storica veronese. E non deve apparire come una scelta scontata. Perché è vero che Bertani da sempre si è espressa nel suo essere "contro corrente", nel non voler mai inseguire le mode per essere sempre coerente al proprio stile produttivo.

Ma questa volta Bertani fa un passo ulteriore, per molti aspetti coraggioso, fa infatti "parlare" per la prima volta due suoi vigneti facendogli interpretare non il principale protagonista del territorio, l'Amarone, bensì due "attori" considerati "comprimari", come il Valpolicella Classico (Le Miniere) e il Valpolicella Classico Superiore (Ognisanti).

Di fatto una scelta che apre una nuova strada, a dir poco rivoluzionaria, e cioè quella di selezionare la produzione dei propri vigneti in relazione alla loro vocazionalità (a partire da quella dettata dai suoli) e non più nella logica delle percentuali di uve da destinare al re Amarone e il resto al Valpolicella.

"Riteniamo sempre più anacronistica – ha spiegato Andrea Lonardi, direttore operativo di Bertani Domains – l'idea di vigneti della nostra Valpolicella suddivisi per percentuali produttive. Vi sono vigneti che sono fortemente vocati a produrre, al 100%, grandi Amarone mentre altri non lo sono per nulla. Come pure vi sono vigneti che per condizioni geopedologiche, ma anche microclimatiche, si prestano perfettamente nella realizzazione di vini più freschi come il Valpolicella".

Ancora una volta Bertani traccia una nuova strada all'insegna

di un'ulteriore valorizzazione del terroir Valpolicella, “ma lo facciamo senza nessuna presunzione – ha spiegato Emilio Pedron, amministratore delegato di Bertani Domains – e senza la pretesa di essere seguiti. Noi consideriamo semplicemente questa scelta come una logica coerente alla nostra filosofia produttiva che da sempre mette al primo posto l'espressione autentica dei nostri terroir produttivi. Questa volta, però, abbiamo voluto “sacrificare” il nostro stile per mettere in risalto nella maniera più trasparente possibile, l'interpretazione di due nostri vigneti di Tenuta Novare”.

E si tratta solo dell'inizio. “Sicuramente la linea Bertani Cru – ha proseguito Pedron – si amplierà ulteriormente nel tempo perché Tenuta Novare, in particolare, ha tutti quegli elementi che ci consentono di realizzare vini fortemente rappresentativi dei loro siti produttivi”.

Ma sarà un'evoluzione sempre all'insegna della ricerca. “Bertani Cru – ha evidenziato a questo riguardo Lonardi – è frutto di numerosi anni di ricerca per studiare il miglior modo per gestire gli impianti vitati, capaci di valorizzare al meglio le uve fresche e in grado di fare esprimere in maniera più autentica i vitigni di questa terra, a partire dalla Corvina”.

Due vigne, due Valpolicella Classici, due storie uniche e riconoscibili

Vigna “Ognisanti” – Caratterizzata da suoli ad altissimo contenuto di calcare, gli stessi dello Champagne (stessa origine, natura, composizione), che consentono l'ottenimento di vini ad alta sapidità, con una struttura tannica importante. Ideali per la Corvina che in questa vigna vede esaltare soprattutto le sue note di ciliegia, amarena e pepe. Suoli che influenzano anche le caratteristiche degli acini, più piccoli del normale (ideali per la produzione di vini da uve fresche) e dal miglior rapporto tra la polpa e la buccia che consente l'ottenimento di vini di maggior densità e struttura tannica.

Vigna “Le Miniere” – Caratterizzata da suoli con alto contenuto di calcare abbinato a delle argille rosse, gli stessi per natura, origine e formazione di quella della Cote

d'Or in Borgogna. Sono suoli che danno origine a vini sapidi, leggeri, con note fresche e balsamiche. Qui la Corvina ha un complesso quadro fruttato e aromatico (ciliegia, fragoline selvatiche, mirtilli, pepe bianco). Sono suoli che danno origine a vini che sembrano semplici ma che invece evidenziano una distintiva sapidità e leggerezza accompagnata da una profonda complessità.