

Borgo La Caccia si rinnova: un restyling creativo e tante altre novità

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Aprile 2018



Borgo La Caccia, la realtà fondata nel 2004, ha avuto un profondo cambiamento e riposizionamento strategico nel 2014, ed anche oggi non ha smesso di rinnovarsi. **Lunedì 9 aprile 2018** Borgo La Caccia ci ha raccontato nel dettaglio cosa ha previsto il nuovo restyling della cantina, e noi ve ne riportiamo i momenti più esaurienti.

La produzione di vino prettamente a uso familiare si è

trasformata in un vero e proprio business negli ultimi anni. Il cambiamento è avvenuto grazie all'arrivo in azienda di **Andrea Bonomelli**, figlio del fondatore e attuale Presidente ed Amministratore Delegato e di Carlotta Favretto, Direttore Commerciale e Marketing. Andrea ha un passato professionale di esperienza in ambito Banche e Assicurazioni e una forte passione per il modo della viticoltura derivante dalla storia della sua famiglia. L'esperienza manageriale della famiglia ha saputo dare una sferzata all'azienda e, unita ad una splendida cornice paesaggistica e architettonica, un terroir vocato e una produzione vitivinicola d'eccellenza e dotazioni di cantina all'avanguardia ha portato alla rinascita di una realtà piena di risorse.

Tenuta Borgo La Caccia oggi è un'oasi di 90 ettari di cui 37 di rigogliosi vigneti distesi tra le colline Moreniche a ridosso del Lago di Garda.

Un territorio fortemente vocato alla viticoltura: i terreni argillosi vengono coltivati con passione e amore per le tradizioni, con metodi naturali, sia in vigna che in cantina. In questa terra l'azienda coltiva uve Carmènere, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc tra i frutti a bacca rossa e Pinot Grigio, Chardonnay e Trebbiano di Lugana per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca. Ma la punta di diamante della cantina è certamente il Lugana Doc, vinificato in purezza dal vitigno autoctono Trebbiano di Lugana.

Dopo aver partecipato ad un'esclusiva degustazione di verticali ed aver visitato la cantina, ci è stata presentata una delle grandi novità dell'azienda: il restyling creativo dell'immagine delle bottiglie, **completamente rivisitata dall'esperienza di Raineri Design**, pluripremiata agenzia con sede a Brescia, diretta da William Raineri.

Il restyling messo in campo per l'occasione ha lo scopo di valorizzare un luogo dove s'incontrano da sempre **valori autentici: la passione per il vino e la terra, la sapienza del fare**. Ogni nuovo elemento visivo ci racconta l'origine, la culla, la cultura d'appartenenza. La ricercatezza delle etichette, disegnate come un'opera d'arte, sono progettate per brillare ed esprimere, con ombre e colori, eleganza e pregio. Il linguaggio del bassorilievo e del classicismo che le caratterizza racconta un forte legame con la nobiltà e l'antica sapienza. Le controetichette diventano luoghi in cui

viene narrata "la storia"; quella di un territorio e delle sue uve, dell'unicità delle persone che lo abitano, dell'innovazione del metodo che conferisce personalità e unicità al prodotto. Tutto il rebranding è volto a veicolare e valorizzare il messaggio di italianità, un Made in Italy che diventa tratto distintivo di Borgo La Caccia: la reputazione diventa così consenso oltre con ne.

L'enologo **Stefano Chioccioli** rientra di certo fra le grandi novità in casa Borgo La Caccia. Il suo lavoro, in questi mesi, ha completamente stravolto i vini della cantina, portandoli ad un livello superiore, dato dalla straordinaria esperienza maturata da Chioccioli in oltre 25 anni di lavoro al servizio dell'enologia.

"Il principio della collaborazione con Borgo La Caccia risale a qualche anno fa; iniziammo con l'impostazione della viticoltura e delle attività di cantina, inseguendo l'obiettivo di produrre vini con forte carattere territoriale. Dopo una pausa di alcuni anni, eccomi nuovamente in azienda, per analizzare il lavoro svolto finora, elevare la qualità dei vini realizzati ed valorizzare in particolare modo il Lugana" afferma Chioccioli.

Al termine della giornata, per finire, uno splendido **show cooking tenuto dal noto Andrea Mainardi**, ideatore di Officina Cucina, la stramba idea di creare un ristorante con un solo tavolo, ed uno dei volti del cast ufficiale del programma tv "La prova del cuoco".

Da ricordare sicuramente, il continuo impegno nel sociale della cantina. La **collaborazione con la Comunità Lautari** prosegue tutt'ora, con la scelta di far lavorare in vigna gli utenti della Cooperativa in fase di reinserimento, sotto la supervisione e coordinamento di agronomi e responsabili di vigna qualificati. La collaborazione si amplia inoltre alla gestione di eventi e degustazioni, un grande segno di apertura e solidarietà.