

Enantio Red Point di Roeno

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Ottobre 2026



L'Enantio l'ho conosciuto quasi trent'anni fa. E l'ho conosciuto grazie a Cantina Roeno. Lo dico subito perché non sono neutrale: senza la famiglia Fugatti questo vitigno oggi sarebbe probabilmente ancora un nome da vecchi trattati di ampelografia, o al massimo un'uva da taglio senza identità.

Un po' di storia, perché serve. Plinio il Vecchio, nel primo secolo dopo Cristo, parla di una vite selvatica chiamata *oenanthium*. Per secoli l'Enantio è stato conosciuto come Lambrusco a foglia frastagliata, coltivato nella Terradeiforti, quella striscia stretta e peculiare di terra che unisce la Valdadige veronese alla Vallagarina trentina. Un vitigno che è sopravvissuto alla fillossera in vigneti a piede franco, e che ha rischiato seriamente di sparire. La rinascita ha una data: il 1991, con la richiesta di iscrizione al Catalogo Nazionale, arrivata l'anno dopo. Dietro quella richiesta c'era un gruppo ristretto e testardo di produttori.

Roeno era in prima fila.

Quando lo assaggiai la prima volta mi aspettavo un vino "antico", nel senso peggiore del termine. Rustico, duro, da raccontare più che da bere. Invece mi trovai davanti a un rosso di una contemporaneità impressionante. Fu quella la lezione che Roeno mi ha dato: la storicità di un vitigno non ha niente a che vedere con la sua modernità nel bicchiere. Possono convivere, e quando convivono nascono vini che hanno qualcosa in più.

Con il Red Point Roeno fa un passo ulteriore. Enantio in purezza, vendemmia manuale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, poi malolattica e affinamento in tonneau di rovere francese di secondo passaggio. Una scelta intelligente: il legno serve ad arrotondare quel tannino fitto e vigoroso che l'Enantio si porta dietro dalla sua natura di vite selvatica, senza coprirlo.

Nel bicchiere è rubino intenso. Al naso è complesso, con i piccoli frutti di bosco in primo piano e poi una speziatura che vira verso l'incenso e il tabacco, con qualche nota balsamica. In bocca è pieno e strutturato, ma la cosa che colpisce è l'equilibrio: l'acidità è viva, la trama tannica è presente ma composta, la persistenza è lunga. Non è un vino che si fa notare per potenza. Si fa notare per misura.

E qui sta il punto. Il Red Point non è un buon Enantio. È un grande rosso italiano che si dà il caso sia un Enantio. Può entrare a tutti gli effetti in una selezione di pregio dei rossi del nostro Paese, e lo fa a un prezzo, intorno ai 19 euro, che oggi per un vino di questa caratura è quasi una provocazione. Ventimila bottiglie: non è una rarità da collezionisti, è un vino che si può bere.

Ma il merito più grande di questo vino è un altro. Dimostra ancora una volta l'alta vocazionalità della Terradeiforti. Un territorio piccolo, che pochi sanno collocare sulla carta, e

che invece ha tutte le carte per stare tra le grandi zone rosse d'Italia. Roeno lo sostiene da sessant'anni, prima con i fatti che con le parole.

Se dovessi consigliare un rosso a chi pensa di aver già assaggiato tutto quello che l'Italia ha da offrire, partirei da qui.

L'abbiamo degustato abbinandolo a un'ottima grigliata mista. Una scelta quasi ovvia verrebbe da dire, per un rosso di questa struttura. E infatti non abbiamo sbagliato: la carne alla brace ha chiamato il tannino, il tannino ha risposto, e la freschezza del vino ha pulito il palato tra un boccone e l'altro. Matrimonio riuscito, senza esitazioni.

Company Profile

Roeno nasce oltre sessant'anni fa nella Valdadige Terradeiforti dalla famiglia Fugatti. Oggi la seconda e la terza generazione guidano la cantina con passione e innovazione. Simbolo dell'azienda è l'Enantio, antico vitigno autoctono coltivato in vigneti ultracentenari a piede franco. Un vino autentico che racconta la storia e l'identità di questo territorio.

CANTINA ROENO

<https://www.cantinaroeno.com/it>

Via Mama, 5 – Loc. Belluno Veronese | 37020 BRENTINO BELLUNO (VR)

045 723 01 10 – info@cantinaroeno.com

