

Si chiama Bellaguardia lo

scritto da Giovanna Romeo | 29 Gennaio 2019



Montecchio Maggiore e Reims, le Priare e le Crayeres, la Durella e il Meunier: è forte la tentazione di togliere le virgolette alla parola Champagne raccontando del Metodo Classico vicentino Bellaguardia. È un viaggio emozionale quello che si compie quando si sceglie di degustare un calice di questa piccola realtà. Dal colle che domina il paese di Montecchio Maggiore lo sguardo si perde ammirando le piccole Dolomiti e l'Altopiano di Asiago. Vigneti in costa tra il paese e i castelli, suoli calcareo-argillosi ricchi di carbonato di calcio, roccia tenera costituita da minerali e fossili marini, che a differenza dei suoli vulcanici, particolarmente ricchi di pirite, rendono al vino finezza e morbidezza.

Venti freschi di montagna che, soffiando lungo la vallata dell'Agno, contrappongono a giornate assolate e calde, notti fresche e ventilate. Escursioni termiche che in estate raggiungono anche 15 gradi, garantendo un buon andamento del ciclo vegetativo delle vigne e la futura qualità organolettica delle uve. Fu la lungimirante ispirazione del fondatore, Mario Caltran, che intuì la particolare vocazione della zona per la viticoltura e acquistò così i terreni su cui avrebbe

impiantato vigneti di Durella e Pinot Bianco.

Allevati a pergola trentina, tendone veronese e guyot, si arrampicano su pendenze importanti: dodici ettari, per scelta e per passione, di agricoltura sostenibile e basso impatto ambientale sono i fondamenti da cui partire per un lavoro che in cantina proseguirà in modo rigoroso. L'unicità del luogo non finisce qui: vera peculiarità sono le Priare, complesso di grotte scavate sotto il Castello di Giulietta per ricavarne la "pietra di Vicenza". Custodiscono il lavoro ed il tesoro di questa azienda oggi nelle mani di Marco Caltran e Isodoro Maccagnan.

Così come le crayeres sono da sempre deputate all'affinamento dello Champagne, allo stesso modo le grotte del castello rappresentano per Bellaguardia la collocazione ideale per l'evoluzione del loro metodo classico che ha il pregio di avere una precisa personalità. Riposeranno, sur lattes, per molti anni ad una temperatura costante di 10-12 gradi, nel silenzio, nel buio, in condizioni climatiche eccellenti. Un tempo lungo ma necessario per costruire un vino di grande stile, complessità e maturità. Parole come attesa, pazienza, suonano controcorrente in un mondo del vino che esige "tutto subito".

Lo "Champagne" vicentino ha imboccato la sua strada: incentrato sulla Durella, vitigno autoctono delle province di Verona e Vicenza, in purezza o in cuvée con il Pinot Bianco per aggiungere un tocco di eleganza e finezza in perfetto stile francese.

"Poche bottiglie, all'incirca trenta – trentacinquemila, e un mercato che si è deciso di non rincorrere ma di far aspettare", identificano la scelta dell'autenticità senza compromessi. Attenzioni commerciali rivolte al nord Italia partendo dal Veneto per poi estendersi a Lombardia e Piemonte. Difficile invece pensare ad un posizionamento estero; il lavoro importante che l'azienda svolge nella produzione, i costi di immobilizzazione del vino non permettono di vendere a meno di 12- 14 euro a singola etichetta.

Inevitabile, sui mercati esteri, il confronto e la conseguente scelta dei grandi buyer di indirizzarsi allo Champagne. Sorride Isidoro: "un confronto che accettiamo confortati dai due secoli di storia delle grandi Maison rispetto ai nostri vent'anni di attività". Sei le etichette attualmente in

commercio e l'arrivo, a fine anno, dell'ultimo nato il Metodo Classico "1920" da uve Pinot Bianco in purezza, a celebrare i cento anni di produzione di vino in questa zona. Zero, Extrabrut, Capuleti rosè, Montecchi il Durello Pas Dosè, Romeo il Durello del Castello Pas Dosè e la Riserva di Mario, millesimo 1995, omaggio al fondatore e prodotto solo nelle migliori annate, sono le bottiglie ad oggi prodotte da Bellaguardia.

Frutto di un'accurata selezione in vigneto, raccolta manuale in cassetta, raffreddamento dell'uva in cantina a 12 gradi, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 17 gradi, svolgimento della fermentazione malolattica, affinamento in grotta per almeno trentasei mesi, nessuna aggiunta di zucchero o liqueur per preservare le specificità dell'uva e la territorialità; tanta passione l'unico grande motore che guida le scelte, non sempre facili e qualche volta anticonformiste di questa giovane cantina.