Campo del Soglio 2020 di Podere Selva Capuzza

scritto da Giovanna Romeo | 18 Marzo 2022



Un punto interrogativo al centro della retro etichetta incuriosisce l'appassionato introducendo tutta la difficoltà di una denominazione antica quanto quella del Lugana. San Martino della Battaglia DOC è una delle più piccole denominazioni d'Italia che ha dovuto confrontarsi con la forza con cui al territorio è stata strappata l'identità della propria uva. Il nome Tocai ha perso infatti nel 2008 il diritto di esistere, almeno in Italia, creando fermento e disagio per una riconoscibilità che a più livelli geografici ci apparteneva.
Podere Selva Capuzza ha scelto sin dal 2007 per Campo del Soglio, – il vino nasce nel lontano 1988 con l'intenzione di salvarlo dall'oblio, producendolo al massimo livello qualitativo possibile, esprimendone il meglio delle sue potenzialità – l'identità in un punto di domanda.

Si sa, per le cose importanti ci vuole pazienza. E allora si resiste e si sopportano le difficoltà per mantenere viva la viticoltura del Garda che oltre al Lugana può contare ancora su San Martino della Battaglia DOC. O forse si resiste perché lo schiaffo virtuale della perdita del nome del vitigno ha trovato la caparbietà di realtà come Selva Capuzza, ostinatamente intenta alla ricerca della bellezza più profonda di Tuchì.
Le uve oggi si chiamano così, sono fragili ed esigenti, hanno la buccia sottile, bassa acidità e breve curva di maturazione esattamente come per il precedente Tocai. Tuchì è una scommessa continua in una richiesta costante di cure e attenzioni, un vitigno che ne scoraggia il suo mantenimento, che per la qualità esige basse rese, ben al di sotto dei limiti del disciplinare. Questo fa sì che nel calice ci sia qualcosa di unico ed eccezionale, capace d'invecchiare dai dieci ai quindici anni.
Color giallo paglierino, naso graffiante con la sua mineralità e i ritorni gessosi, offre frutta a polpa gialla, litchi, timo e camomilla, il vegetale secco. In bocca è sensile e avvincente, mostrando una beva dinamica e una prolungata persistenza.
L'abbinamento ideale spazia dalle verdure alle torte salate ripiene, fino ai primi piatti di pesce. Anche di Lago.

Company Profile

Selva Capuzza è un podere dedicato alla produzione di vini dai sei vitigni autoctoni della zona. È situato quattro km a sud del lago di Garda, in una posizione collinare in cui si sovrappongono tre DOC: Riviera del Garda Classico, San Martino della Battaglia e Lugana. I terreni argillosi misti a sassi insieme al clima moderato rendono questo luogo ideale per la coltivazione dei vigneti. Grande importanza viene data alla biodiversità: nel podere ci sono boschetti, due laghetti, il tutto a divieto di caccia. La cura nei confronti della sostenibilità ha radici che nascono negli anni '90. Da allora

è in continua evoluzione attraverso un approccio olistico alla ricerca di qualsiasi miglioramento applicabile. Dalla riduzione dell'impronta carbonica, idrica e chimica si sviluppa attraverso la biodiversità e la riduzione degli sprechi fino a raggiungere l'economia circolare. Completano il podere il ristorante Cascina Capuzza e gli appartamenti per vacanza Borgo San Donino.

Podere Selva Capuzza
Località Selva Capuzza Desenzano del Garda, BS 25015 IT
info@selvacapuzza.it
www.selvacapuzza.it
+39 030 991 0381