



BALESTR I VALDA, SOAVE



L'Azienda Agricola BALESTR I VALDA, a conduzione familiare, è nata dall'esperienza di molti anni dedicati a ricercare il massimo risultato in vigna e in cantina. Viene guidata con passione da GUIDO RIZZOTTO, enologo di grande esperienza.

I suoi preziosi 19 ettari si stendono tra i pendii più vocati della terra di Soave, dal Monte Carniga fino ai piedi di Castelcerino, in provincia di Verona. Qui, ospiti naturali di questo paesaggio di colli e vigneti, vivono una grande passione per la terra e un desiderio di eccellenza. La natura di questi luoghi e la loro tradizione di ottimi vini non consentono compromessi. Così l'impegno della famiglia e dei tecnici agronomi ed enologi, si volge alla ricerca di una qualità elevatissima. Perché questa è terra d'arte e amori immortali, terra di versi sublimi. Qui Dante dedica a Cangrande della Scala alcune terzine fra le più famose della sua commedia e sempre qui, lo stesso Dante, ospite al Castello di Soave, guardando i grappoli illuminati dal sole, scrive:

"guarda il calor del sol che si fa vino / giunto all'umor che dalla vite sale..." (Purgatorio XXV, 77-78).

Così nascono i migliori vini BALESTR I VALDA, come un'arte che si fa dedizione.

Produzione annua: 45.000 bottiglie

Ettari vitati: 13

Viticultura tipo: convenzionale

Produzione articolata in tre Soave, un Recioto e un rosso che non esce tutti gli anni. Fin dalla sua nascita, avvenuta pochi anni fa, Balestri Valda si era segnalata per la produzione di un buon Soave Classico, sottile e di grande finezza. Oggi sono cresciute molto in qualità anche le due selezioni, Lunalonga e Sengialta. La prima si avvale di un affinamento in legno piccolo, presenta aromi di frutta matura intersecati da nuances di rovere, e per una bocca piena e ricca. La seconda è ancor più riuscita, tratteggiata da profumi che lasciano trasparire fiori, frutta fresca e gli accenni vegetali che caratterizzano la garganega; in bocca il vino è solido ma anche agile, sapido, di ottima lunghezza e armonia complessiva.

Dal Gambero Rosso: due bicchieri Soave Classico Sengialta '07
 due bicchieri Soave Classico '07
 due bicchieri Soave Classico Lunalonga

AZIENDA AGRICOLA PROVENZA, LUGANA



L'Azienda Agricola Provenza, ovvero "Cà Maiol" è ubicata proprio nel cuore della zona geografica denominata "Lugana" ad 1 Km dalle rive del Lago di Garda. L'azienda si compone di quattro cascine: la principale, ove si trova la sede, è di nome "Maiolo" (Ca Maiol dai locali), le altre: Molino, Rocchetta e Storta. La cronistoria della proprietà ha lontane origini. Sulla porta d'ingresso della casa padronale è scolpito in cifre romane il nome del fondatore, il notaio desenzanese Sebastiano Maioli, e l'anno di costruzione 1710 (MDCCX).

L'Azienda, fondata nel 1967 dal Rag. Walter Contato, ritrova la scelta del nome dalle antiche origini provenzali della famiglia Contato. Dagli iniziali 12 ettari è stata incrementata alle attuali dimensioni di circa 100 ettari, mantenendo le antiche tradizioni vitivinicole della Cascina Maiolo e della Cascina Molino. Oggi il prestigio dell'Azienda è mantenuto, dopo la prematura scomparsa del Rag. Contato nel maggio 1996, dai figli Fabio, Patrizia e dalla moglie Cesarina. I traguardi raggiunti ci hanno permesso di rappresentare la più grande realtà della zona.

Produzione annua: 1.000.000 bottiglie

Ettari vitati: 100

Viticoltura tipo: convenzionale

Fortunatissima produzione di bianchi della Doc Lugana alla quale Fabio Contato ha impresso una svolta decisa: rinuncia quasi totale al legno, ricerca di maggiore freschezza assecondando l'indole del trebbiano cresciuto sulle argille gardesane, abbandono della tipologia Superiore. I risultati sono da applauso, e la selezione di Lugana che porta il nome del patron di casa Provenza conquista quest'anno i Tre bicchieri sul Gambero Rosso. Esempio tutta la produzione, anche i Lugana in versione spumantizzata, con una nota di merito per il metodo classico.

Dal Gambero Rosso: tre bicchieri Lugana Superiore selezione Fabio Contato '07
 due bicchieri Lugana Brut Classico Cà Maiol '04
 due bicchieri Lugana superiore Molin '07
 due bicchieri Lugana tenuta Maiolo '07
 due bicchieri Sol Dorè '06

MONTE DEL FRA', CUSTOZA



La storia e le tipicità veronesi racchiuse in una sola azienda, Monte del Frà rappresenta uno dei principali produttori di vino scaligeri e si espande nel cuore di due delle più rappresentative denominazioni veronesi: Custozza e il Lago di Garda; la Valpolicella Classica. Avviata nel 1958 dai fratelli Eligio e Claudio Bonomo, Monte del Frà è oggi una realtà impostata sul lavoro di equipe che investe anche la nuova generazione presente in azienda. I vigneti si trovano al centro di una delle zone storicamente più interessanti della pianura padana: sulle colline dove oggi sorgono alcuni dei cru più importanti, infatti, si sono svolte le grandi campagne del Primo Risorgimento. Lo stesso nome – Monte del Frà – trae origine dall'iniziale proprietà monastica di gran parte dei terreni: il primo documento che testimonia dell'unità della proprietà e della coltivazione della vite risale al 1492.

Produzione annua: 1.000.000 bottiglie

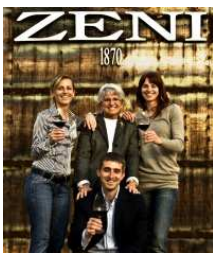
Ettari vitati: 143

Viticultura tipo: convenzionale

La produzione, sicuramente corposa, vede in realtà ben il 70% dedicato alle due tipologie più importanti per questa parte di Veneto, Bardolino e Custozza, con risultati sempre più convincenti. Il primo è fruttato, semplice ma di bella presenza gustativa, mentre il secondo viene proposto sia in una versione fragrante e immediata sia in una, il Cà del Magro, di maggior espressività aromatica e spessore gustativo. I vini interessanti provengono poi dalla nuova tenuta in Valpolicella, a partire dall'Amarone 2004, un rosso nitido nell'offrire il suo corredo aromatico fruttato, polposo al palato, sostenuto da fitti tannini e ottima acidità.

Dal Gambero Rosso: due bicchieri Bianco di Custozza sup. Cà del Magro '06
 due bicchieri Bianco di Custozza '07
 due bicchieri Valpolicella Ripasso Tenuta Lena di Mezzo '06
 due bicchieri Amarone della Valpolicella Cl. Tenuta Lena di Mezzo '04

CANTINA F.LLI ZENI, BARDOLINO



La Cantina F.lli Zeni è situata a Bardolino, sulle splendide colline dell'anfiteatro morenico del Lago di Garda. È qui, nel cuore della zona di produzione dell'omonimo vino Bardolino, che giungono le uve

meticolosamente selezionate provenienti sia da vigneti di proprietà che da vigneti in affitto a lungo termine. La storia dell'azienda inizia nel 1800 quando Bartolomeo Zeni, pittore per passione ma carrettiere di mestiere, trasportava i prodotti della sua zona, pesce, olio e vino, nei diversi paesi rivieraschi del Lago di Garda. Era soprattutto con il vino che egli aveva maggiore familiarità; lo trasportava e lo commercializzava, tant'è che il figlio Gaetano ne continuò l'attività interessandosi anche alla mediazione.

Oggi, dopo la morte del padre Gaetano, trovate in azienda i figli Fausto, Elena e Federica che con passione ed impegno portano avanti l'azienda eredi del legame con la propria terra, della forte passione per la vigna e dell'attitudine al commercio.

Allestito all'interno della Cantina F.lli Zeni, c'è il Museo del Vino. Dal 1991 questo museo, voluto e realizzato dal proprietario Gaetano Zeni, offre non solo una testimonianza della cultura vitivinicola a cui la famiglia Zeni è legata da generazioni, ma anche un'affascinante viaggio nel mondo del vino e nella sua storia. Il museo è suddiviso in aree tematiche, ognuna dedicata ad un aspetto diverso dei processi della filiera vitivinicola, dalla coltivazione della vite alla raccolta, dalla trasformazione dell'uva all'imbottigliamento.

Produzione annua: 800.000 bottiglie

Ettari vitati: 25

Viticultura tipo: convenzionale

La cantina dei fratelli Zeni si dedica alla produzione dei vini della provincia veronese con una gamma estremamente ampia e adatta a tutte le esigenze. Da provare il Garda Garganega Vigne alte '07 che ha guadagnato un bicchiere assieme al Bardolino Charetto Vigne Alte '07.

Dal Gambero Rosso: due bicchieri Amarone della Valpolicella Cl. '05
 due bicchieri Amarone della Valpolicella Cl. '04
 due bicchieri Valpolicella Ripasso Marogne '06

AZIENDA AGRICOLA SANTA SOFIA, VALPOLICELLA



L'Azienda Santa Sofia ha sede e cantine a Pedemonte (VR), in una delle zone più belle e temperate della Valpolicella Classica. Le origini della Villa risalgono al lontano 1560, anno in cui il nobiluomo Marcantonio Serego affidandosi al genio del prestigioso architetto Andrea Palladio, fece erigere al centro della sua proprietà la superba villa gentilizia divenuta nel tempo il simbolo dall'Azienda. Con il succedersi delle generazioni, la Santa Sofia ha costruito e mantenuto una fama che la vuole "piccola azienda di grande qualità", inserendosi a pieno titolo tra le realtà più raffinate e significative del Veronese. La famiglia Begnoni, proprietaria della cantina, per fronteggiare la crescente richiesta del Mercato ha instaurato fin dai primi anni '60 un rapporto di intensa collaborazione con i più scrupolosi e qualificati Vignaioli della zona selezionando rigorosamente e vinificando con ogni cura uve provenienti dalle più

vocate e meglio esposte colline del circondario. Vini Rossi armoniosi e di grande stoffa, Vini Bianchi delicatamente profumati e di piacevole beva, sono il frutto del sapiente connubio tra l'esperienza del passato e l'indispensabile contributo della moderna tecnologia.

Giancarlo Begnoni insieme ai figli Luciano e Patrizia, imprenditori appassionati, vivono entusiasticamente il loro ruolo di testimoni e custodi di una grande tradizione enologica e perseguono da anni una "strategia dell'eccellenza" che ha consentito all'Azienda di posizionare i propri vini nei più raffinati Ristoranti, negli Alberghi più esclusivi e nelle più fornite Enotecche di ogni parte del mondo. Oggi, nelle secolari cantine dagli archi in pietra, antiche botti e scelte manageriali convivono e si fondono per continuare a proporre la più completa espressione della migliore qualità.

Produzione annua: 550.000 bottiglie

Ettari vitati: N.D.

Viticoltura tipo: convenzionale

La famiglia Begnoni ci ha abituati da anni a una produzione ampia ed equilibrata, che comprende un po' tutti i vini del comprensorio veronese, offerti con un buon livello qualitativo e un prezzo conveniente. Quest'anno però la proposta si fa notare per un Amarone particolarmente riuscito, figlio della vendemmia 2004, che ha convinto tutti i degustatori. L'impostazione si è fatta negli ultimi anni più moderna, nel senso che ha perso le note più evolute e appassite per concedere un frutto più integro e polposo. Anche al palato la dolcezza è ben misurata, e il vino si distende con classe e leggerezza. Resta invece più tradizionale l'amarone Gioè 2003, che mette in luce aromi di frutto rosso appassito ed erbe aromatiche, ben corrisposti al palato, dove il vino è morbido e caloroso. Resta uno dei cavalli di battaglia dell'azienda in questi ultimi anni il Merlot Corvina, un rosso che anche nella versione del 2006 sa coniugare ricchezza e semplicità, caratteristiche sempre più ricercate.

Dal Gambero Rosso: due bicchieri Amarone della Valpolicella Cl. '04
 due bicchieri Amarone della Valpolicella Cl. Gioè '03
 due bicchieri Merlot Corvina '06
 due bicchieri Valpolicella Ripasso '06