

# LA CANTINA

## SOAVE WAYS

Con il sole in faccia dall'alba al tramonto, la **Garganega** e il **Trebbiano** dei fratelli **Nardello** esercitano un richiamo davvero speciale

- Az. Agricola DANIELE NARDELLO  
Via IV Novembre, 56 37032  
Monteforte d'Alpone (VR) ITALIA  
tel/fax 045 7612116  
info@nardellovini.it



< Il vigneto Soave poggia sulla vitalità e la genialità di giovani vignaioli che stanno interpretando una filosofia produttiva di altissimo livello. E' il caso dell'azienda dei fratelli Nardello di Monteforte d'Alpone. Una giovane ma intraprendente realtà dove si combinano, storia di famiglia, radicale innovazione gestionale dei processi produttivi e approccio dinamico del mercato.

I fratelli Daniele e Federica Nardello animano l'azienda coadiuvati ancora dalla preziosa presenza del padre Gaetano. Tutto nasce da un'idea di Daniele che nel 2000 decide di presentare un'etichetta nuova che si chiama Meridies e che voleva essere l'alba di una nuova lunga avventura. È la prima bottiglia dell'azienda e richiama la felice posizione del vigneto più importante e prestigioso che si trova nella zona del Monte Zoppega.

Un rilievo collinare vulcanico con le vigne che godono di un'esposizione solare sud-sud est di rara efficacia tra i cru del Soave.

Daniele grazie ai suoi studi enologici prende in mano una realtà che precedentemente conferiva le sue uve ad aziende locali e decide di apportare una svolta qualitativa essenziale.

Consapevole della grande valenza del vigneto di proprietà che si estende tra i più suggestivi e impervi cru della zona del Soave tra i Monti Zoppega e Monte Tondo, applica una rigorosa viticoltura di contenimento delle rese ma, soprattutto, insiste in un approccio enologico moderno e rispettoso il più possibile del frutto raccolto.

Le vigne più vecchie di circa 40 anni rimangono nella loro forma classica veronese a pergola ma modificate secondo la necessità aziendale di ottenere un prodotto già in pianta di altissimo livello dove si possano raggiungere equilibri acido - zuccherini ideali per la successiva fermentazione e acini succosi e ricchi di sostanza adatti all'ottenimento di vini di corpo e naturalmente complessi. È quello



che accade tra le vigne scoscese e prive di irrigazione di conforto dove la natura fa il suo decorso e la vigna eleva uve di altissimo pregio. L'apporto idrico è mantenuto da un sottosuolo basaltico di natura vulcanica composto da una roccia compatta, già a pochi centimetri dalla superficie, mista ad argilla o togo, ricca di umidità che mantiene salde e vitali le profonde radici.

Negli ultimi impianti Daniele ha voluto inserire allevamenti a guyot di Garganega. Questo proprio grazie alla straordinaria esposizione dei suoi vigneti ed in particolare del Monte Zoppega che è illuminato dal sole sin dalle prime luci dell'alba e gode del suo calore fino a tarda sera.

Il guyot permette di intercettare meglio questo valore aggiunto della luce solare e, infittendo la quantità di ceppi per ettaro, favorisce un abbassamento naturale delle rese per pianta e la produzione naturale di uve a più alto contenuto di estratto e concentrazione zuccherina.

Garganega e Trebbiano sono le due uve coltivate in azienda come vuole la tradizione più antica della denominazione del Soave. Il trebbiano viene utilizzato solamente nel Vigna Turbian mentre negli altri vini rimane solamente Garganega in purezza. L'eccellenza in cantina è uno dei punti di forza del-

l'azienda Nardello ma da qualche anno gode anche di un approccio dinamico e intraprendente sul mercato grazie all'entrata in azienda a tempo pieno della sorella Federica. Lei lo chiama il "richiamo della campagna" e in effetti tale è. Più che altro ritorno alla vocazione vera di questa famiglia antica di vignaioli di Monteforte d'Alpone.

Federica oggi si sta impegnando anche in una difficile sfida di qualità che sta coinvolgendo numerose aziende del Soave. Sono le aziende di famiglia quelle che per prima hanno applicato standard agronomici rigorosi, tecniche di allevamento dei vigneti contenitive le rese per ettaro, elevazione dei territori più adatti con azioni di zonazione dei cru, enologia moderna e valorizzante le qualità organolettiche delle uve autoctone della denominazione.

I loro prodotti sono l'immagine vera delle reali potenzialità di questi territori. Il mercato attuale non è certo benevolo nei confronti di questa DOC che, a causa di politiche dissennate di abbassamento dei prezzi attuate dalle grandi realtà cooperative, hanno indotto allo strozzamento le piccole e medie aziende che applicano standard qualitativi molto più elevati.

Daniele e Federica sono consapevoli delle difficoltà di proporre uno stile Soave di

alta qualità sui mercati internazionali ma, allo stesso tempo, vedono il grande entusiasmo del pubblico e degli operatori nei confronti dei loro vini.

E' il consolidamento di un progetto difficile che si sta via via definendo. E' il coronamento di un sogno che accomuna i due fratelli di Monteforte.

E questo coronamento è stato in un certo senso avallato anche dal prestigioso riconoscimento ottenuto lo scorso 31 maggio con la nomination agli Oscar del vino dell'AIS ideato da Franco Maria Ricci.

Unica azienda del Veneto premiata per il miglior Vino Dolce con il Recioto di Soave Suavissimus al quale erano già stati accreditati i Cinque Grappoli dalla guida Duemilavini dell'AIS.

La sfida continua è quella di un mercato in completa evoluzione che sta affrontando una crisi complessa e non ancora facilmente interpretabile.

Dalle ceneri di questa situazione saranno le aziende come Nardello che avranno imposto un modello di qualità costante, a poter riaffermare un giusto posizionamento e godere dei benefici di tale scelta. Realtà umili e operose che hanno compiuto importanti sacrifici per arrivare a offrire il meglio costantemente al consumatore. >