

Anselmi, una cantina... Soave

di Ilaria Santomanico e Paolo Valente - 06 aprile 2010 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [r](#)

Alla scoperta di un'enologia rispettosa della tradizione, ma anche innovativa e coraggiosa



Nuova gita-studio promossa dalla delegazione AIS di Milano, questa volta in Veneto – a Monteforte d'Alpone, nel ridente comprensorio di Soave - presso la Cantina Anselmi. L'azienda, guidata da Roberto Anselmi con l'aiuto dei due figli, si estende su 70 ettari di terreno e produce circa 700.000 bottiglie all'anno.

Lisa Anselmi, con il supporto del fratello Tommaso, ci ha condotti alla scoperta della cantina, modernamente attrezzata e dalla personalissima e affascinante architettura, illustrando la filosofia del padre: sono state le sue scelte, tanto radicali quanto vincenti, a portare questa piccola realtà a posizionarsi ai vertici della qualità nella zona del Soave.

È una famiglia di viticoltori da generazioni: già il nonno di Roberto produceva ottimo vino, ma fu costretto a vendere tutti i suoi vigneti nel Dopoguerra. Il padre, desideroso di rimanere nel settore vinicolo, fondò una grande cantina che imbottigliava e vendeva vini prodotti da altri. È Roberto a dare una svolta all'attività di famiglia: chiude l'azienda paterna, che produceva fino a 15 milioni di bottiglie, per acquistare i primi appezzamenti di terreno nelle aree più vocate, sulle alture con suoli vulcanici o calcarei, puntando solo sulla qualità. Il vitigno principe è la Garganega, a cui si aggiungono, in minima parte, uve Chardonnay e Trebbiano di Soave. Un piccolo vigneto di Cabernet Sauvignon è riservato alla produzione di circa 6000 bottiglie di vino rosso. Impianta vigneti a cordone speronato o a guyot, contrariamente alle tradizioni locali che vedono una massiccia presenza di pergola doppia, seleziona i cloni, pianta 6000 ceppi per ettaro, riduce le produzioni a due o tre grappoli per pianta, cura attentamente tutto il processo di vinificazione. E i risultati, fin da subito, sono assai lusinghieri.

Oggi il progresso scientifico gli consente di effettuare tutte le fasi della vinificazione in atmosfera satura di azoto, utilizzando per i travasi solo pompe peristaltiche che riducono al minimo lo stress del liquido.

L'uso di presse pneumatiche, la macerazione a freddo delle bucce, la fermentazione a bassa temperatura, l'assenza di contatto con l'ossigeno sono tutti fattori che rendono i vini di Anselmi straordinariamente longevi (ne abbiamo avuto prova durante la degustazione). I vini richiamano nel nome i vigneti di provenienza delle uve e, pur rientrando nella classifica DOCG e DOC, sono etichettati come IGT Veneto, in aperta contestazione con un disciplinare a maglie troppo



larghe.

Un'ultima innovazione di Roberto Anselmi sono le bottiglie sigillate con il tappo a vite, a fianco del classico tappo a sughero, per preservare il frutto di tante cure e attenzioni, dalla vigna alla cantina, dall'insidioso attacco del TCA, il famigerato tricloroanisolo responsabile del "vino che sa di tappo".

Una originale parete multicolore creata dalla sovrapposizione di bottiglie di vino dalle diverse tonalità, prelude alla suggestiva barricaia, rischiarata da molteplici lumi di cera. Un'emozione per gli occhi, a cui i geniali padroni di casa hanno saputo affiancare la gioia per il palato. Nell'incantevole sala di degustazione abbiamo assaggiato:

- Capitel Croce 2006, 13% (Garganega 100%) Di aspetto giallo dorato, al naso presenta un'aromaticità alsaziana. Floreale e fruttato, con sentori di zagare, ananas, albicocca disidratata, mango, miele e una bella nota agrumata che accompagna la mineralità. In bocca colpisce l'ottima freschezza e la sapidità.



- Capitel Croce 1999, 12,5% (Garganega 100%). Una splendida veste dorata e luminosa, la suadenza della mineralità, della pietra focaia, si accompagna alla complessità di una evoluzione elegante, che si manifesta con sentori di confetture, di timo e maggiorana, di mandarino cinese e zenzero candito, con note speziate e pistilli di zafferano. Avvolgente in bocca, più equilibrato, da gustare anche da solo, in una romantica serata.

A pranzo, presso l'enoteca Realda, la degustazione è proseguita con:

- San Vincenzo 2009, 13% (Garganega 80%, Chardonnay 15%, Trebbiano di Soave 5%) Un vino fresco e pulito, affinato in acciaio, con sentori fruttati, piacevolmente agrumati, tra cui spicca il pompelmo. Di buona freschezza e media persistenza.

- Capitel Foscario 2009, 13% (Garganega 90%, Chardonnay 10%) Come il vino precedente, sosta per sei mesi in acciaio con i propri lieviti a bassa temperatura. Giallo paglierino, con un naso intrigante floreale e fruttato, e una bella mineralità al gusto.



- Realda 2006 (Cabernet Sauvignon 100%) 18



mesi in barriques e 6 mesi di affinamento in bottiglia. Rosso rubino con riflessi granati, dal bouquet intrigante floreale, fruttato, minerale e speziato. Si riconoscono fiori rossi, frutti di bosco, frutta sottospirito, noce moscata, liquirizia, sentori balsamici.

- I Capitelli 2006, 12,5% (Garganega 100%) Un aspetto cristallino, dalle tonalità giallo ambrate, di buona consistenza. Molto elegante nei profumi, che contemplano un fruttato dato da fichi, albicocca e datteri, fiori gialli appassiti, spezie suadenti con cannella e chiodi di garofano in primo piano. Una morbida suadenza avvolge il palato, regalando un gusto dolce, caldo, morbido, piacevolmente fresco e sapido, che lascia una lunga e raffinata persistenza.

E con questo delizioso nettare la Delegazione di Milano ha brindato alla candidatura di Fiorenzo Detti alla Presidenza di AIS Lombardia.

Cin Cin, Detti!

