



DEGUSTAZIONE

Corte Carezzabella, tutto “facile”



di **Paolo Valente** pubblicato il 10 ottobre 2024

Carezza, carretta, carrettiera, strada. Bella, grande e, forse, mantenuta. Ecco l'origine del nome della località *Carezzabella*. Dove passava una strada un po' più bella rispetto alle altre, dove il passaggio era meno difficoltoso, più facile e dove le ruote dei carri o delle carrozze avevano meno scossoni. Siamo nel 1700, in provincia di Rovigo, a pochi passi dall'*Adige* che, lasciata l'irruenza delle montagne, scorre placidamente verso il mare. Fondata negli anni Venti del Novecento, con il nome di “Il Frutteto di San Martino”, dal 2000 **Corte Carezzabella** prende nuova vita grazie alla famiglia **Reato**.



Gli iniziali proprietari, torinesi, furono colpiti dalla fertilità del terreno adatto alla coltivazione di ortaggi. Crearono un'azienda di grandi dimensioni, sia in termini di superficie, 150 ettari, sia di ambienti necessari per stoccare grandi quantità di frutta e accogliere le numerose persone che vi lavoravano. La sua grande corte poteva essere considerata alla stregua della piazza del paese, un luogo dove i bambini si ritrovavano a giocare mentre le madri erano impiegate nei magazzini e i padri in campagna. Nel 2000 una sorta di risveglio, di recupero. La famiglia Reato si trova dinnanzi a una grande sfida: da una parte rendere nuovamente agibili gli edifici che si erano deteriorati nel tempo e poi riportare agli antichi fasti la tenuta diversificando le attività e ricondurla a un concetto di naturalità e di convivialità che nel passato le era appartenuto.



Francesco Favaretto

Quindi non solo *azienda agricola* ma anche *winery*, *agriturismo* con camere, *scuola dell'infanzia* *Agriasilo*, *fattoria didattica* e *negozio* per la vendita dei prodotti della terra trasformati nel laboratorio alimentare. Nel 2008 i primi ospiti iniziano ad animare le stanze dell'agriturismo, l'azienda agricola si converte totalmente al regime biologico e le coltivazioni spaziano dal vigneto all'orto, dagli alberi da frutta al seminativo. Un importante intervento di agroforestazione prevede la piantumazione di oltre 5000 alberi di essenze autoctone lungo la fascia perimetrale della proprietà e degli appezzamenti coltivati.



Nei 22 ettari destinati a vigneto trovano posto la Turchetta, vitigno a bacca nera autoctono della provincia di Rovigo, il Pinot Grigio, il Manzoni bianco, il Merlot, il Carmenere e il Trebbiano, tutti coltivati in regime biologico e all'insegna della sostenibilità. E la sfida è, un'altra volta, grande: fare un vino di qualità in un territorio storicamente non dedicato alla viticoltura.

DEGUSTAZIONE

BRILLO 2021

Veneto Igt Bianco frizzante sur lie



85% Trebbiano, 15% Pinot grigio. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio, presa di spuma in bottiglia con aggiunta di mosto. Il colore è giallo tenue, velato dalla presenza dei lieviti. I sentori sono delicati, puliti, con note di fiori gialli, di mela, di pera e un leggero accenno di panificazione. La sapidità, donata anche dai terreni, guida la beva, che si rivela dalla buona freschezza e dalla discreta persistenza. Grande piacevolezza e facilità di beva.

MANZONI BIANCO 2022

Vino bianco



Manzoni bianco in purezza. Fermentazione in acciaio e passaggio in barrique usate per il 40% della massa. Un vino dal colore giallo paglierino con sfumature dorate che apre elegante al naso, pieno e rotondo e ricco di frutta matura, pesca, ananas, pera insieme a note di erbe aromatiche e un delicato

sbuffo tostato. Il palato mostra buona struttura e piacevole sapidità che, accompagnata dall'acidità, sostiene la lunga persistenza.

TURCHETTA 2021

Veneto Igt



Turchetta in purezza. Fermentazione in acciaio e maturazione in cemento. Dal colore rosso rubino intenso evidenzia intriganti note balsamiche e speziate su un fondo di sentori di frutta matura, di sottobosco e di fiori macerati. Di immediata piacevolezza, il sorso è caratterizzato da un tannino sottile, da una buona freschezza e da una lunga persistenza. Un vino di struttura ma dall'ottima bevibilità.

TEMETUM 2021

Veneto Igt rosso



Assemblaggio di Carmenere, Merlot e Turchetta. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e maturazione in cemento. I riflessi porpora solcano il calice rosso rubino; zagara, chiodi di garofano, pepe bianco, frutta rossa matura, lampone e accenni di lacca rendono l'olfatto intrigante nella sua complessità. Il sorso è guidato da una nota fresca che lo rende verticale; il tannino, fine, accompagna la freschezza nella buona persistenza. Un vino conviviale.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/corte-carezzabella-facile/>