



NOVENTA, IL VINO TRA I MARMI DI BOTTICINO

novembre 5, 2024 - Paolo Valente – Highlights – Wine

Le colline tra Brescia e il lago di Garda custodiscono un tesoro tanto inaspettato quanto facilmente visibile: il marmo. Il famoso marmo di Botticino, quello che in tempi non così lontani ha rappresentato la pietra-base per la costruzione dell'Altare della Patria a Roma, il basamento della Statua della Libertà a New York o della Casa Bianca a Washington. Su queste colline, sventrate dai cavatori, poggiavano e ancor più a inizio del Novecento, poggiavano, delle vigne in grado di produrre vini dalla personalità unica che si gioca tra potenza e mineralità.



*Il migliaio di ettari vitati a inizio Novecento si sono ridotti, causa la fatica di coltivare in zone impervie oltretutto flagellate da frequenti grandinate, nel 1968, quando è stata istituita la Doc, a una cinquantina. Pochi i viticoltori che non si sono arresi e hanno continuato la tradizione della coltivazione della vigna. Tra loro **Pierangelo Noventa** che ha proseguito la tradizione dei suoi avi coltivando piccoli appezzamenti sparsi tra i boschi a circa 400 metri di altitudine e vinificando nella sua cantina in frazione Mattina del comune di Botticino. Marmo cavato, tagliato, levigato che diviene preziosa materia di costruzione ma anche marmo che costituisce il substrato principale nel quale affondano le radici delle vigne ricavandone nutrimento che poi restituiscono alle uve. La conformazione morfologica dei crinali, un anfiteatro aperto verso Sud, protegge le vigne dalle gelate e garantisce una continua ventilazione, condizione che ha reso quasi spontaneo il passaggio al regime di agricoltura biologica certificata dal 2014.*



*Se è vero che il vino si fa in vigna, è altrettanto vero che **Noventa** può vantare, all'interno dei suoi undici ettari vitati, di tre diverse situazioni dalle condizioni peculiari. Il vigneto monocru **Pia de la Tesa** giace su suoli argillosi, marnosi e gessosi mentre i terreni del **Colle degli Ulivi** sono un mix di sabbia argilla e limo e il suolo del vigneto **Gobbio** è limoso e calcareo, tanto ricco di fossili da divenirne parte del logo aziendale. Il vigneto Gobbio, che risulta essere menzionato già nel 1573, è stato acquistato nel 1998 da Pierangelo Noventa e rappresenta un cru storico dell'azienda con piante di oltre 80 anni. I vitigni coltivati sono quelli della tradizione che si non poi riversati nella stesura del disciplinare della Doc: Sangiovese, Barbera, Marzemino e Schiava Gentile, oltre a due piccoli vigneti sperimentali a Nebbiolo e Invernenga.*

DEGUSTAZIONE

L'AURA 2023

Vino rosato



Gentile e Sangiovese. Sgrondatura del mosto in pressa e maturazione parte in cemento e parte in acciaio sulle fecce fini con batonnage; stabilizzazione al freddo naturale della notte. Il colore, "buccia di cipolla", è elegante così come lo sono i delicati profumi che rimandano ai piccoli frutti rossi e all'agrume. Secco e asciutto al palato, evidenzia una piacevole nota acido sapida che ne accompagna la buona persistenza. Un vino gastronomico caratterizzato dalla morbidezza del frutto.

COLLE DEGLI ULIVI 2020

Botticino Doc



Barbera e Sangiovese in prevalenza, poi Marzemino e Schiava Gentile. Vinificazione in cemento e maturazione parte in cemento e parte in legno usato per 20 mesi. Dal rosso rubino piano e fitto, si apre subito con note di frutta matura croccante a cui si aggiungono sentori di spezie, di pepe, e di tabacco. Il tannino è deciso ma morbido, la sapidità e la freschezza sono in evidenza e supportano la buona persistenza. Un vino schietto e sincero come lo sono i vitigni che lo compongono.

PIA DE LA TESA 2020

Botticino Doc



Barbera e Sangiovese con Marzemino e Schiava Gentile. Vinificazione in acciaio a bassa temperatura, maturazione in botti di rovere di medie dimensioni per 24 mesi. Un vino elegante già al naso che si caratterizza per le sue spezie, la sua frutta matura e per gli accenni balsamici. Dall'intenso colore rosso rubino profondo, coniuga l'acidità con la struttura; il tannino è sottile anche se ben presente. La buona persistenza chiude con un finale balsamico.

GOBBIO 2021

Botticino Doc



Barbera e Sangiovese con Marzemino e Schiava Gentile. Vinificazione in acciaio con macerazione di 14 giorni, maturazione in botti di rovere di medie dimensioni per 24 mesi. Riflessi ancora violacei solcano il calice rosso rubino intenso. Un vino dal buon corpo che si esprime, all'olfatto, con sentori di frutta rossa ancora croccante insieme a note più scure che rimandano all'inchiostro. L'ottima serbevolezza è guidata dalla piacevole acidità e supportata dal tannino ancora ben presente.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/noventa-vino-marmi-botticino/>