



VENICA & VENICA, L'ESTEMPORANEITÀ COME OPPORTUNITÀ

novembre 12, 2024 - Paolo Valente – Highlights – Wine

*“Extempore: l’Estemporaneità come Opportunità” è stato il titolo, il tema di un momento di riflessione e di condivisione che **Venica & Venica** ha voluto dedicare ad un vino, il **Sauvignon Extempore**, e all’edizione 2024 del Bilancio di Sostenibilità. Se l’estemporaneità è sempre stata considerata legata soprattutto al mondo dell’arte figurativa e dell’improvvisazione scenica, Venica & Venica ha voluto estendere questo concetto anche alla viticoltura e all’imprenditoria. L’idea nasce da un vino, il Sauvignon Extempore. Un prodotto nato quasi per caso nel 2004 e poi, con maggiore consapevolezza, replicato e rifinito fino a diventarne una straordinaria espressione del Collio.*



*In Venica & Venica, l'imprevisto è sempre stato considerato un valore. Già nonno Daniele sottolineava come non si può controllare tutto ma si può imparare ad ascoltare i segnali che soprattutto Madre Natura lancia e agire di conseguenza, con sensibilità e consapevolezza. Ecco che allora i vini divengono un'espressione unica dell'annata, del territorio e della passione del vignaiolo. Un esempio di capacità di gestire l'estemporaneità è stato offerto da **Fabiano Benedetti**, CEO di beanTech, "L'Azienda è nata da una scommessa. Io e Massimiliano Alziutti, un vecchio compagno di banco, ci siamo reincontrati per caso. L'estemporaneità ha giocato un ruolo chiave. L'estemporaneità è saper cogliere gli eventi fortuiti e trasformarli in opportunità".*



*Anche la Natura offre, o forse impone, di saper gestire l'imprevisto. **Marco Tonni**, esperto agronomo e consulente in sostenibilità con il suo gruppo di lavoro Sata, ha spiegato come "La natura si manifesta spesso attraverso eventi repentini. Il nostro compito è interpretarli e adattarci, riducendo l'impatto ambientale". Ed è proprio l'impatto ambientale e non solo che viene analizzato nella terza edizione del Bilancio di Sostenibilità redatto da Venica & Venica.*



***Ornella Venica** ha illustrato bene l'impegno costante dell'azienda verso la tutela ambientale e della comunità locale: "Sostenibilità per noi non è solo una parola, ma un'azione quotidiana. Da più di dieci anni misuriamo ogni nostro passo, con l'obiettivo di ridurre il nostro impatto sull'ambiente e restituire alla terra ciò che ci ha dato. Abbiamo imparato a fermarci e a misurare perché solo così possiamo davvero crescere, garantendo un futuro migliore per la nostra azienda, i nostri figli e la comunità. Il Bilancio di Sostenibilità non è solo un documento, ma una narrazione di responsabilità e consapevolezza, frutto di un percorso fatto di domande, riflessioni e scelte coraggiose".*



*Misurare, comprendere per poi agire di conseguenza. Analisi effettuate con tecniche innovative tra le quali il metodo Biopass. Marco Tonni ne illustra i principi “Studiare la terra è essenziale per capire come ridurre l’impatto sul suolo. La vite non può spostarsi, dipende dal terreno in cui affonda le radici, e il nostro compito è renderlo ospitale, ragionando come le radici stesse. I migliori vini nascono dai migliori terreni, dove la biodiversità è fondamentale. Senza di essa, il terroir, l’essenza del vino, non può esistere “. Il terroir, l’essenza del vino, che unito alla passione e alla capacità di volgere lo sguardo verso il futuro ha permesso a **Gianni Venica** di realizzare Extempore che così descrive: “È espressione sia della nostra tradizione che della nostra visione verso il futuro. È una nuova interpretazione del Sauvignon, il nostro vino leader, che rappresenta ancora una volta il nostro impegno a valorizzare il territorio di origine”. Ma non solo: come sottolinea Ornella “Extempore stesso è una sfida, simbolo di come affrontiamo l’imprevisto: con creatività e rispetto per le nostre radici. È un Sauvignon nato da una vinificazione imprevista, che ha bisogno di tempo per esprimersi pienamente, ma che nel bicchiere rivela tutta la sua energia e dinamismo”.*

DEGUSTAZIONE

EXTEMPORE

Sauvignon Collio Doc



Un vino nato da una, inusuale per Venica & Venica, prova di cantina. Le uve subiscono una macerazione pellicolare e successiva fermentazione e maturazione in tonneau di rovere per nove mesi sulle fecce fini. Esce sul mercato almeno dopo cinque anni dalla vendemmia.

2018

Dal colore dorato con riflessi che rimandano al paglierino, apre con sentori di frutta gialla matura e tropicale, seguono accenni tostati, un leggero sentore di agrume e sbuffi balsamici e floreali. Fresco e sapido al palato; una nota morbida, quasi dolce, apre il centro bocca che prosegue poi, nella lunga persistenza, succoso. Il finale rimanda verso note amaricanti. Un vino ancora giovane per cui si immagina una lunga vita.

2016

Colore giallo paglierino brillante, si esprime, sottile ed elegante, attraverso una maggiore evoluzione con note che rimandano alle tostature e alle spezie, alla frutta tropicale essiccata e

all'agrume. Vivo e vivace il palato supportato da grande acidità; il finale, dalla lunga persistenza, rimanda a note di frutta matura e a un accenno di talco. Un vino dal carattere austero e dal grande fascino.

<https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/venica-venica-lestemporaneita-opportunita/>