

veneto

# Il Sommelier



Periodico informativo del Movimento Nazionale Sommelier del Veneto - [www.venetosommelier.it](http://www.venetosommelier.it)

## L'evoluzione dei *gusti*

Come stanno cambiando  
i desideri e le richieste  
dei consumatori?  
Rispondono cinque grandi  
ristoratori e chef veneti

### MASTER DISTILLATI

La vittoria di  
Maria Teresa Bertacco

### IL VINO SECONDO ME

L'ipotesi di  
Piero Mastroberardino

### PRODOTTI TIPICI

Alla scoperta  
della Galina Padovana

04/09

*Prezioso il nostro viaggio nel variegato mondo della produzione enologica.*

*Le aziende che desiderassero segnalare i propri prodotti possono contattare i collaboratori provinciali e il curatore della rubrica. Hanno collaborato a questo numero di Enovita: Matteo Calabroni, Fabio Peli, Maria Grazia Wolgast.*

## **BARDOLOINO CHIARETTO SPUMANTE BRUT - Zeni**

Enchi di una famiglia di commercianti e viticoltori da quasi 150 anni, Felicitia, Elena e Fausto Zeni guidano un'azienda con 25 ettari di proprietà, più diverse collaborazioni tra Bardolino e la Valpolicella. La produzione annua oltre il milione di bottiglie di cui una buona parte finisce all'estero, e si concentra solo sui vini classici veneti. Cuore dell'azienda è la nuova cantina di lavorazione in Bardolino, con accesso al nuovo del vino, made di bottili del vicino lago, con il convenzionale punto vendita e la grande cantina



galliniana retrostante, con continue di botti ed una battente sola per le degustazioni. Tra le novità di casa Zeni c'è questo Chiaretto spumante Charmat, due mesi di fermentazione, elaborato via dal coltore, ingegnere di casa Zeni e fratello, giovane, felice, allegro e beninteso come le Grazie danzanti intorno alla "Pinnacola" del Bardolino, serve un refettorio. Vite da grandi viti per

apertive e primo servizio, per poi magari passare, nel giro di lago, ad un'altra novità Zeni, il Bardolino Chiaretto che selezione Maraga, ingegnere di fronte natura con note di spuma, 5 mesi di maturazione, come dovrebbe insidiosi e bene rivocato, rinfusa, ferrea, sapida e di stuporevole forza (2,50 euro + Iva), per la nostra serata di seduzione perfetta con una delle Grazie di sopra, malinconia commovente!  
Prezzo: euro 3,40 + Iva  
Bardolino Cantina ZENI  
Via Gambella, 9  
37011 Bardolino (VR)  
Comuni: tel. 0445 224902  
Fax: 0445 222292  
E-mail: enovita@it  
WebSite: www.zeni.it

## **EL PASSEJO ETICHETTA NERA 2004 - PASSEJO PIANE DOO - Villa Almi**

Manzan è un angelo della Marca storica alle porte del Friuli, tra il Livorno e il Piner, un personaggio per molti anni ancora tempo, dove fuori come il Raggio scende tra gli allenti, si alternano ai vigneti e al grido. Ne rimane probabilmente affascinati già i primi coltori benedetti e alla stessa modo, qualche secolo più tardi, anche **C i a u p p o**



# ENOVITA'

PIU' COLLETTORI DI INNOVAZIONE

Vinosa, che qui oggi coltiva i luoghi dell'infanzia, dopo una vita spesa nel mondo dell'elettronica.

Qui si trova Villa Almi con un nucleo di 30 ettari intorno alla nuova cantina e qui prende forma un'idea vinicola che nasce nei primi anni '90 e si realizza con la prima vendemmia nel 2004. Servo passione infatti nel medio contadino per esultanti ed Balzano, che crea il primo anno di Giovanni, da lui oggi direttore in veste vinicola. La divina freschetta, spesso giti del tannino, fanno del Balzano Piane un vino verde e "stirpe", difficile da gestire e da controllare, un vino in grado che ha bisogno di tempo per farne il meglio ed allargare i profumi.

Villa Almi dedica quasi 5 anni di riposa alle due etichette di punta, una "Etichetta Rossa" dal nome di fronte marcata in confusione, di rosso, verde e tabacco, di una cantina, di olio e di mulo di mare, una stile quasi da natura barolo, e una "Etichetta Nera" ancora più avvincente e cui dello stesso spirito avvincente. Due mesi di appassimento per quasi il 60% delle uve divengono determinanti nella costituzione del risultato di lavoro. Ne esce un vino importante, ma dal tannino diverso, lungo e sapido con un bel aroma balsamico. La completezza del legno - barrique (20%), nuovo (20%) e grande botte da 20 hl (20%) - e del frutto impediscono il suo uso in primo linea come il taglio tabacco, che sparisce per la seconda bottata nella spumante e nei fuori spiritati. Difficile non accostarlo ad un grande punto di collazione, e