

La Biancara biodinamica

10/3/2006 di a cura di Slowfood



La Biancara è una di quelle cantine che divide la critica enologica, perché regala dei vini con un'impronta molto personale, quasi estrema: tanto particolare che nell'assaggiarli ci si dimentica della tanto vituperata globalizzazione del gusto.

O si amano o si odiano. Angiolino Maule è un produttore che ha deciso di intraprendere 15 anni fa un cammino preciso: la vigna è lasciata libera di esprimersi senza forzature di tipo chimico. Il metodo di coltivazione adottato è quello biodinamico; in cantina, durante la fase di fermentazione, non è utilizzata anidride solforosa e in alcuni casi non si aggiungono neppure i solfiti al momento dell'imbottigliamento. Angiolino è stato uno dei promotori della manifestazione Villa Favorita, alternativa al Vinitaly, che si svolge ogni anno a Monticello di Fara, in provincia di Vicenza (dal 9 al 10 aprile prossimi).

Negli ultimi anni si sta occupando anche della riscoperta e del rilancio del Vin Santo di Gambellara, una vera e propria perla enologica che si è persa con il passare degli anni.

La Biancara

Gambellara (Vi)

Tel. 0444-444244

IL VINO

La **garganega** è la varietà autoctona a bacca bianca più diffusa in Veneto. L'interpretazione delle sue caratteristiche da parte dei produttori di Soave e di Gambellara non è stata sempre univoca. Vitigno molto produttivo, a lungo ha dato vini con qualità organolettiche non molto interessanti, ma negli ultimi vent'anni si sono ottenuti prodotti di ottima fattura.

SCHEDA TECNICA

Pico 2003

Denominazione Vino da tavola

Tipo di vino Bianco minerale

Regione di origine Veneto

Terreno di origine vulcanica

Uve Garganega 100%

Raccolte Dopo metà ottobre

Vinificazione Fermentazione in tini di legno

Alcol 12% vol.

Temperatura di servizio 12-14 gradi

Resa per ettaro 60 quintali di uva

Bottiglie prodotte 8.000

Maturazione In botti grandi di legno di rovere di Slavonia

Affinamento 3 mesi in vetro

Colore Giallo oro

Profumo Minerale, con un bel frutto in evidenza

Sapore Sapido, con pienezza e finale lungo

Prezzo in enoteca 14 euro

L'ALTRA ETICHETTA

Sassaia 2004

Angiolino Maule è riuscito a regalarci una delle migliori versioni di sempre di questo bianco da uve garganega. Il naso è molto fine, dominato dalla tradizionale sapidità classica dei suoli vulcanici; in bocca è grintoso, con gradevoli sentori di frutti macerati, buccia e spezie dolci. Il finale è asciutto e lungo.

Prezzo in enoteca: 9 euro