

LA RAGAZZA DEL BARDOLINO

Ha fatto “rivivere” e reso importante questo vino sottostimato, importando tecniche di coltivazione e lavorazioni francesi. Ma non solo...

di Bernardo Pasquali

◀ Non vuole che lo si dica, ma a mio avviso l'esperienza di Giovanna deve fare riflettere. Ebbene si può ben dire che il Bardolino non è quello che abbiamo sempre creduto sino ad ora. Perché? Provate il Giovanna Tantini e penserete che il luogo comune del Bardolino come il “vinello” di Verona da bere con pane e salame è solo una grande bugia. A Bardolino invece si può fare grande vino e Giovanna lo sta dimostrando. Lei avvocato che si assume la responsabilità di gestire il vigneto di famiglia a partire dal 1997, quando il padre glielo affitta affinché continui la produttività delle vigne. Ma la cantina parte effettivamente solo nel 2002.

Lei si è affidata ai suoi migliori maestri: i contadini. Nel cuore di Giovanna ci deve essere un grande amore per la propria terra e soprattutto la consapevolezza di un valore aggiunto che non è dato a

molti: la passione per il vigneto. Riesce a tirar fuori tutto quello che questi grandi vitigni autoctoni veronesi sanno dare. Corvina, Molinara e Rondinella qui come nella mitica Valpolicella sanno offrire risultati pregevoli. Terreni formati dalla spinta delle lingue di ghiaccio che si spingevano fino alla pianura. Morene di enorme dimensioni che hanno lasciato il loro segno morfologico nelle dolci colline che si estendono nelle proprietà di Giovanna e dietro di loro hanno offerto a queste terre un grande dono. Il più grande bacino d'acqua dolce d'Italia, il Lago di Garda. Un enorme correttore climatico che mitiga le fredde temperature invernali e ravviva con la brezza pomeridiana (la famosa Ora del Garda) le alte temperature dei periodi più caldi. Un terreno quindi adatto ai vini rossi, ricco di argilla e scisti con presenza in alcune parti di suoli ghiaiosi

e con una forte dose di calcare. Da queste terre nasce il Bardolino Tantini un prodotto che si sta affermando come uno dei più pregiati dell'intera area. E di questo Giovanna va fiera. Ma per arrivare a questo risultato si è formata sotto la guida di Attilio Scienza, ha studiato, ha seguito i contadini nei campi, ha guardato le loro mani potare, diradare, scegliere i grappoli migliori e poi vendemmiare. Il lavoro in vigna per Giovanna infatti è un fattore decisivo. Come dice lei: “Io parlo alle vigne!”. Ogni anno sceglie il vigneto per ogni tipo di vino sulla base della qualità della maturazione delle uve. Non pratica l'irrigazione ed eventualmente la esegue minima prima dell'invaiaitura. La maggior parte dei vigneti sono a guyot le vigne non sono molto concentrate per un totale di 5000-6000 piante per ettaro. L'altezza del tralcio è di circa 70

cm. Addirittura sulla Corvina pianta lo stesso clone su tre portainnesti diversi per ottenere qualità diversificate delle rese e dell'efficienza della produzione dell'uva. Tutta la lavorazione viene fatta a mano compresa la sfemminellatura fino all'altezza del grappolo. Prima del diradamento esce a contare i grappoli e sulla base di statistiche sulla crescita e la vigoria oltre che sulla resa finale nei vini riesce ad impostare il lavoro dei suoi contadini. Li ha abituati a pratiche che prima non si sarebbero mai sognati di fare come ad esempio lo spogliamento delle viti dalla parte del sole e soprattutto le raccolte sullo stile delle *tries* della zona del Sauternes. In pratica si esce a vendemmiare in più riprese e si raccolgono solo i grappoli a maturazione ritenuta adeguata. Insomma un'attenzione straordinaria alla vite e l'uva. Rese molto basse, 60-70 q/ha, e in alcuni casi più basse di quelle previste anche dalla DOCG. Appunto la DOCG che a Bardolino ha scatenato le opinioni più contraddittorie in quanto agli antichi vitigni sono stati affiancati gli internazionali ed altri non certamente attribuibili a queste zone, con passaggi in legno di rovere, che hanno stravolto la fisionomia della DOC. Ebbene Giovanna ha rifiutato la DOCG. Come dice lei "il mio vino non vuole essere di moda, non intende essere fatto solo al fine del gusto del consumatore. Vuole essere interpretazione fedele della storia, della tradizione, della tipicità e della specificità di queste terre. Il mio Bardolino rimane quello tradizionale con l'applicazione di tutte le tecniche vitivinicole ed enologiche atte a perfezionarlo, a conservare al meglio il frutto, le caratteristiche organolettiche dell'uva posta a fermentazione. Voglio estrarre tutta la forza e la struttura della Corvina, la piacevolezza e la gentilezza aromatica della Rondinella e infine il colore e la speziatura della Molinara". Noi aggiungiamo che in tutti i suoi vini emerge un carattere fortemente minerale e questo dona una straordinaria

tipicità e lo lega in modo inossidabile al terroir d'origine. Ma Tantini non è solo Bardolino. I Mischi, dal nome della località dove si trova l'azienda, è una base Bardolino con cabernet e merlot. Un vino muscolare ma morbido dove sono forti le sensazioni speziate degli autoctoni che avvolgono le suadenze fruttate e vegetali dei due bordolesi. Infine il suo vino più prezioso come lo è il nome: Ettore. Il nome di suo figlio. E qui Giovanna esprime tutta la sua fiera femminilità e maternità ponendo il tracciato del cuoricino del bimbo ancora nel grembo nientemeno che sull'etichetta. E per questo vino vuole il meglio. Infatti non lo produce sempre ma solo negli anni in cui esistono tutte le caratteristiche affinché la vite abbia dato il meglio di sé...come ha fatto lei con Ettore! È una corvina mista a Cabernet e Merlot dove applica la tecnica del taglio del tralcio a fine maturazione e un successivo appassimento delle uve per dieci giorni. Poi il vino lo pone a riposare per diciotto mesi (...il doppio di suo figlio!) in barriques di primo passaggio. È un vino ricco di estratto, morbido dai tannini presenti ma complessi e avvolgenti. Un mineralità evidente per un prodotto di alto profilo e con una acidità armonicamente legata che dona una sicura longevità. L'enologo che segue Giovanna Tantini è il toscano Attilio Paglia e l'agronomo è il piemontese Federico Curtaz. Due professionisti dei vini rossi che giustamente accompagnano Giovanna in questa splendida sfida e avventura. Per tutti gli appassionati il fenomeno Tantini è una grande opportunità per poter assaggiare vini di alta qualità prodotti in una zona dove ce n'è molto bisogno. La speranza è che il suo esempio, la sua passione possano trascinare altri produttori su questo linea ma soprattutto possa far tornare a brillare la stella del Bardolino che in questi anni purtroppo non ha conosciuto molti attestati di stima ma che sta coraggiosamente risollemandosi. Anche grazie a Giovanna ➤



I VINI

BARDOLINO DOC "GIOVANNA TANTINI" 2004

Uve: Corvina 60%, Rondinella 30%, Cabernet S. 5%, Merlot 5%
 Varietà coltivate nella zona di Castelnuovo del Garda (VR), i terreni sono di origine glaciale (morenici), ghiaiosi, calcari e alluvionali
 Altitudine: 100 m s.l.m
 Esposizione: Sud
 Forma di allevamento: Guyot
 Produzione: 100 hl
 Resa per ettaro: 60 ql/ha
 Data Vendemmia: metà ottobre, prima scelta.
 Modalità di raccolta: a mano in cassette
 Vinificazione: Fermentazione a temperatura di 26°C della durata di 12gg
 Macerazione separata di 8-15g in relazione al vitigno.
 Fermentazione Malolattica spontanea.
 Assemblaggi dei vini ottenuti da singolo vitigno nel rispetto delle % indicate nel Disciplinare di produzione
 Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox
 Numero di bottiglie prodotte: 6500
 Analisi Organolettica:
 un vino dal colore rubino intenso e brillante che presenta una buona consistenza. Ricco di profumi tipici come la ciliegia e il lampone con una nota molto spiccata di spezie a pepe e una ricchezza floreale dovuta ad un'incessante sentore di violetta. Al palato è morbido abbastanza caldo e secco con una buona freschezza e un tannino ben strutturato e avvolgente. Un vino da abbinare a piatti legati alla tradizione veronese come il bollito oppure della soppressa veneta ben speziata. Ottimo anche con il risotto con *el tastal*. Da abbinare a formaggi a media stagionatura prodotti con latte crudo e con una buona grassezza. Certamente il Monte Veronese Mezzano trova adatto abbinamento.
 Prezzo: 7 euro

BARDOLINO CHIARETTO 2004

Uve: Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%
 Esposizione: Sud
 Forma di allevamento: Guyot
 Produzione: 25 hl
 Resa: 60 ql/ha
 Data Vendemmia: primi di ottobre 2002, prima scelta
 Modalità di raccolta: cassette
 Vasca di fermentazione: Acciaio Inox
 Durata della Fermentazione: 16 gg
 Temperatura di Fermentazione: 16°-18°
 Vinificazione: macerazione di 14 ore al fine di ottenere la tonalità buccia di cipolla, chiarifica statica a freddo
 Affinamento in bottiglia: sulle bucce di lievito
 Alcool %, acidità: 12,5%, 5,30
 Analisi organolettica
 Un Chiaretto inconfondibile quello della Tantini con un colore rosa cerasuolo molto intenso e brillante significativo di un estratto importante. Un bouquet di fiori di rosa al naso con dei sentori di violetta e una nitida speziatura dolce. Un vino secco, abbastanza morbido e caldo. Piacevole, fruttato, fresco, dove emerge una decisa nota di lampone e frutti rossi non ancora completamente maturi e soprattutto la ciliegia rossa appena colta.
 Da abbinare a piatti di pesce sia di mare che di lago e per con testualità di territorio in particolare ad un buon risotto con la tinca o a un lavarello in umido tipico del Garda. Inoltre con salumi della tradizione veronese e a crudo leggermente affumicato tipo Sauris oppure Berico-Euganeo. Formaggi a pasta molle con buona acidità come ad esempio una crescenza o la tipica casatella trevigiana.
 Prezzo: 6,50 euro

I MISCHI IGT 2003

Uve: Uvaggio del Bardolino, con un taglio di Corvina, Cabernet, Merlot passato in Barriques per 6 mesi.
 Forma di allevamento: Guyot
 Produzione: 30hl (4000 bottiglie)
 Resa: 60 ql/ha.
 Data Vendemmia: a mano, fine settembre, in cassette forate con scelta delle uve migliori da vigneti selezionati.
 Vinificazione: Diraspatura, Pigiatura.
 Macerazione e fermentazione separata in relazione al vitigno, in vasche d'acciaio alla temperatura di 26°. Delestages che hanno consentito maggiore efficienza di estrazione dei polifenoli.
 Fermentazione malolattica parte in acciaio, parte in Barriques nuove di rovere francese.
 Assemblaggio: a primavera, parte affinata in acciaio e parte affinata in legno.
 Affinamento: in acciaio (6 mesi), parte in Barriques (6 mesi) 3 mesi in bottiglia.
 Alcool: 13% vol.
 Analisi organolettica
 I Mischi è un vino che racchiude in sé la tipicità dell'uvaggio bardolino e la vegetalità e il frutto del taglio cabernet merlot. Un vino corposo ricco di estratto con una buona acidità e una mineralità che riflette un po' la tendenza di tutti i vini dell'azienda. Un naso ricco di sentori floreali e vegetali tipici dei vitigni e soprattutto una speziatura dolce legata a cannella e vaniglia molto rafinata. Al palato è abbastanza morbido con un tannino ben strutturato ma non aggressivo e un finale di persistenza elevato.
 Da abbinare a piatti di carne alla griglia o a primi piatti a base di selvaggina. A formaggi a pasta dura non troppo stagionati come il Parmigiano reggiano o il Grana padano e a formaggi come ad esempio l'ubriaco tipico delle terre venete.
 Prezzo: 9 euro

ETTORE IGT 2003

Uve: Corvina 80%, Cabernet S 20% affinato in barriques nuove 18mesi.
 Forma di allevamento: Guyot
 Produzione: 2000 bottiglie
 Resa: 50 ql/ha
 Data Vendemmia: a mano, fine settembre, in cassette forate con scelta delle uve migliori da vigneti selezionati
 Vinificazione: Diraspatura, Pigiatura.
 Macerazione e fermentazione separata in relazione al vitigno della durata di 6 gg in vasche d'acciaio alla temperatura di 28°. Separazione del torchiato dal fiore Delestages che hanno consentito maggiore efficienza di estrazione dei polifenoli.
 Fermentazione malolattica in barriques nuove francesi
 Affinamento: in Barriques (18 mesi) 6 mesi in bottiglia
 Alcool: 14%
 Analisi organolettica
 Grande vino da cibi succulenti e preparazioni elaborate in cucina. Un colore rosso rubino profondo con delle tonalità di colore caffè e una vitalità nei riflessi brillanti. Al naso è ampio e decisamente ricco di elementi e descrittori. Frutta in confettura, ciliegia, prugna, mora, mirtillo, fichi e poi vaniglia, caffè, pepe nero, mentuccia e liquorizia, mineralità spiccata. Lunga persistenza e raffinato bouquet retrofattivo. Armonico e con una gran corpo. Un vero big! Da abbinare a piatti impegnativi come ad esempio brasato o agnello al forno, carne alla brace ben cotta e selvaggina da pelo. Formaggi come il Monte Veronese di Malga vecchio oppure del misto capra oppure dei caprini non troppo stagionati. Ma una cosa è certa è un vino anche da bere da solo per entrare appieno nel cuore della filosofia produttiva di Giovanna.
 Prezzo: 16 euro