

LONIGO (VI), L'AZIENDA AGRICOLA PUNTOZERO TRAE DAI COLLI BERICI VINI DI GRANDE QUALITÀ E SPESSORE



Category: [Enogastronomia](#)

I **Colli Berici** sono costituiti da una serie di rilievi collinari, derivanti da una formazione particolare nella pianura alluvionale su cui sorge **Vicenza**, che si sono originati sul fondo di un antico mare. Si tratta di un piccolo angolo di **Veneto** in cui, circondati da boschi, vigneti ed uliveti, sono ubicati



piccoli borghi, incantevoli ville palladiane ed antiche pievi, dal caratteristico annesso battistero. Questo territorio, con la roccia calcarea, i terreni ad argille rosse e quelli basaltici di origine vulcanica, l'altitudine che allontana nebbie e gelate tardive, la ridotta precipitazione annua, determina la costituzione degli aspetti ambientali da cui derivano vini di carattere e personalità. Sono terre da grandi vini rossi, come tra gli altri, il Cabernet Franc Colli Berici, che è stato il primo a ricevere la denominazione DOC in Italia. Ed il Tai rosso, vitigno autoctono che riflette la propria unicità delle diverse zone vocate alla sua produzione.

La qualità dei vini dei Colli Berici nasce dalla passione di intere generazioni di vignaioli, che già nel 1982 hanno dato vita all'omonimo Consorzio per la Tutela. Il vitigno caratteristico del territorio è il Tocai rosso.

Una terra ricca di storia e di cultura da scoprire, oltre che con escursioni lungo i tanti sentieri e ciclabili che attraversano il territorio, anche visitando, anzi vivendo, le incantevoli aziende agricole a spiccata tradizione vitivinicola.

Tra queste, l'**Azienda Agricola Puntozero**, gestita da Andrea de' Besi con Marcella Toffano, co-titolare insieme al marito e con le figlie Carolina e Anna Paola, si estende su questo territorio berico,

è situata nel tratto di collina posto a sud-ovest che degrada lentamente verso **Lonigo** (Vi) e ricopre 45 ettari di cui di cui 11 vitati ed in piccola porzione destinata anche ad uliveto, da cui è tratto un prezioso extravergine di categoria superiore. Degli ettari di terreno destinati a vite, alcuni risalgono agli anni '60 dello scorso secolo mentre altri sono stati messi a dimora dopo l'acquisto da parte della famiglia (1994), con l'obiettivo perseguito con umiltà ma con determinazione, di investire nella cura del vigneto, riuscendo così a garantire l'elevata qualità dei vini prodotti. Per una produzione che rimanda nello spirito ad una collezione di idee, declinata in forma di vino; si tratta di quattro vini in cui il singolo vitigno si esprime in un personale ed emozionante monologo, firmati dall'enologo, Celestino Gaspari.



Un vino da assemblaggio, complesso ed equilibrato "Dimezzo", che esprime tutte le potenzialità di un territorio, due rossi autoctoni, un Cabernet Sauvignon "Idea" ed un Merlot "Punto", che fanno proprie tutte le peculiarità della terra berica e "Virgola", vino di grande eleganza e finezza, frutto del vitigno Syrah, tanto difficile da gestire sia come frutto in pianta che come vino, ma alla fine ricco e complesso, oltre ad un superbo Pinot Bianco "Trasparenza", che rispecchia ed esalta con eleganza la terra da cui proviene. Attualmente, le bottiglie prodotte in azienda sono 15.000.

Ma la continua ricerca della qualità enologica da parte della famiglia de' Besi, ha consentito di trarre da questa terra ricca di bellezza, valorizzandone l'enorme potenziale, la produzione di due vini autoctoni di grande personalità e spessore, che sono stati presentati a **Verona** in occasione di **Vinitaly 2018**, cui l'azienda ha partecipato per la prima volta, all'interno di uno stand luminoso ed arioso e con grande ospitalità ed accoglienza riservata ad ospiti ed invitati. Si tratta del Carmenere, una vera ed originale interpretazione del Cabernet, giovane ma piacevole e di carattere, con una personalità molto forte che si esprime soprattutto a livello olfattivo. Ed il Tai (Tocai), l'espressione più autoctona dei Colli Berici, di media struttura, piacevole ed equilibrato, questo vino amabile e profumato da diverse sfumature, costituisce una produzione degna di rappresentare ed interpretare con grande impatto non solo sensoriale ma anche emotivo, lo spirito vitivinicolo generato di



questa porzione di territorio vicentino che la famiglia de' Besi ha saputo cogliere appieno. All'interno del territorio, la **Strada del Vino dei Colli Berici** si propone come un gradevolissimo itinerario tra vigne e coltivazioni lungo la linea d'incontro tra la pianura e la collina. La Strada del Vino prende avvio a Vicenza, in corrispondenza dell'antico Arco posto alla base delle "Scalette" che conducono al Santuario di Monte Berico. Percorre quindi un tratto che sfilia ai piedi della Rotonda, la più celebre villa palladiana. Da qui costeggia i Colli, per poi bordeggiare tutti i borghi posti alla base delle colline, che rappresentano il grande patrimonio storico ed enogastronomico della Strada. L'itinerario prosegue, sfiorando la provincia di Verona e la valle del Chiampo, per concludersi di nuovo a Vicenza.

www.puntozerowine.it
<http://consorzio.bevidoc.it>

www.stradavinicolliberici.it

Piergiorgio Felletti