

Villanoviana, un piccolo gioiello a Bolgheri

scritto da Morris Lazzoni | 16/10/2017



Anche nella glamour Bolgheri (LI) si trovano aziende vinicole nuove, ma già sulla cresta dell'onda grazie alla qualità della proposta. È il caso della realtà gestita dagli emiliani Marco e Barbara che, da quattro anni, commercializza perle enologiche espressive del terroir bolgherese. Scopriamola insieme.

L'[Azienda vinicola Villanoviana](#) prende il nome da un'antica **civiltà dell'età del ferro**, progenitrice degli Etruschi, nella fascia costiera della Toscana e nelle zone dell'attuale Bologna. In un primo momento, la civiltà villanoviana venne confusa con quella etrusca ma, in seguito al ritrovamento di numerosi reperti archeologici ne fu sancita un'origine precedente agli Etruschi.

I titolari **Marco Belli** e **Barbara Monacelli** sono originari di Sassuolo, in Emilia, e si sono innamorati di questa terra intorno all'anno 2000. Poco dopo, hanno deciso di seguire la loro passione per il vino, tramutandola in un vero lavoro e creando l'azienda vinicola Villanoviana, fiore all'occhiello della produzione di [Bolgheri Doc](#). I due imprenditori, evidentemente, sono anche amanti della storia ed infatti - oltre all'accenno del nome aziendale - anche i loro vini riportano nomi

che rievocano la storia e il mito greco.

Vini Villanoviana, tra storia e mito

Nella mitologia greca, **Teia** era la dea del Sole, della Luna e dell'Aurora, mentre **Imeneo** è il figlio di Bacco e Venere, invocato in modo propiziatorio durante i banchetti e le cerimonie. **Erubesco**, invece, deriva dal latino "*erubescere*", che significa arrossire oppure rispettare, entrambe sfumature della sfera emozionale e passionale. Infine, non poteva mancare un accenno alla zona specifica di Bolgheri dove ha sede l'azienda, Sant'Uberto, che dà il proprio nome al vino cru di Villanoviana.

Dal 2012 ai giorni nostri

I **terreni in zona Sant'Uberto** erano completamente inerbiti prima della decisione di Marco e Barbara di creare, proprio lì, la loro azienda vinicola. Scegliere quali vitigni piantare è stato, in parte, una logica conseguenza del **taglio bordolese tipico del posto**, ma anche una naturale predisposizione del terroir nei confronti dei vitigni stessi. Dopo l'esempio dato dal **Marchese Incisa della Rocchetta**, è lampante a tutti quanto la terra di Bolgheri sappia accettare i vitigni internazionali che l'hanno resa famosa nel mondo.

Le scelte sono pertanto ricadute su **Vermentino** e **Viognier** per i vini bianchi, e su **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** e **Petit Verdot** per i rossi. Oggi la produzione di Villanoviana si attesta su circa **35mila bottiglie**, di cui soprattutto vini rossi con le restanti 5-6mila dedicate al Bolgheri Bianco Doc Teia. È stata una crescita lineare ma costante, fin dalla prima vendemmia del 2012, come dimostrano anche i recenti premi conferiti dalla rivista **Decanter** che ha premiato con la **medaglia d'argento** i due cavalli di razza dell'azienda, **Imeneo 2015** e **Sant'Uberto 2013**.

Attenzione in vigna e in cantina

Villanoviana segue i principi della **viticoltura biologica**, cercando di rispettare le uve sia in vigna che in cantina tramite operazioni che mantengano intatto tutto il carattere delle uve stesse. Si è deciso anche di impiantare con una densità abbastanza alta di 6300 piante per ettaro, seguendo quanto fanno - da decenni - i nostri cugini d'Oltralpe.

Da sempre l'azienda livornese opera **fermentazioni in vasche di cemento** dando, già in prima battuta, un particolare imprinting al vino. Il cemento è tornato in auge negli ultimi dieci anni, riprendendosi una fetta di utilizzo a discapito dell'acciaio. Le attuali vasche di cemento, infatti, permettono una **migliore ossigenazione** durante le fasi della fermentazione donando al vino una spiccata personalità che meglio si ritroverà in bottiglia.

A Villanoviana, inoltre, si procede con **vinificazioni separate dei vari uvaggi**, conferendo ad ognuno un personale percorso evolutivo. Ciò vale in particolar modo per i vini rossi che, tradizionalmente all'ombra dei cipressi di Bolgheri, sono figli di assemblaggi di uve internazionali. Vinificando separatamente e poi assemblando le uve in fase successiva, si ha un migliore controllo dei processi evolutivi. Si ha anche la possibilità di trasmettere maggiormente al vino finito le singole caratteristiche del vitigno, andando ad enfatizzarle anche in fase di assemblaggio finale.

Altra perla produttiva di Villanoviana è la **pressatura soffice e delicata** che permetta di rispettare le uve e di trarne il mosto senza creare stress agli acini. Per farla viene usato un particolare attrezzo, creato dall'enologo **Niccolò Carrara**, che permette di schiacciare le uve dall'alto della vasca, in modo soffice, senza stress e conferendo movimenti lenti e delicati. Vi ricordate quando si usava pigiare le uve con i piedi? Bene, questo attrezzo permette di ottenere più o meno gli stessi risultati.

Barrique si o barrique no?

Non tutti i vini prodotti da Villanoviana vengono poi affinati in barrique. Il **Bolgheri Bianco Teia** e il **Rosso Toscana Erubesco** passano dalla vasca di cemento all'affinamento diretto in bottiglia. Sono vini che fanno della loro verace espressività la carta vincente e cercano di portare in bottiglia il carattere vero e sincero dei vitigni di origine. Mentre nel caso di Teia parliamo di Vermentino, per Erubesco si ha un assemblaggio al 65% di Merlot e 35% Cabernet Franc.

L'altra coppia di vini, invece, è figlia dell'affinamento in barrique. Imeneo e Sant'Uberto passano rispettivamente 10 e 18 mesi in barrique, prima di altri 6 mesi o più di affinamento in bottiglia. Per il momento rappresentano il vertice della produzione aziendale, ma non è detto che in futuro l'azienda non possa lanciare sul mercato altri prodotti.

Doveroso un breve accenno alle barrique utilizzate da Villanoviana, prodotte da **Francois Frères** e **Darnajou**, due piccole tonnellerie artigiane. Entrambe sono piccoli artigiani dalla ridotta produzione annuale e da cui Villanoviana si rifornisce per circa 10 barrique nuove all'anno.

Villanoviana Vini di Bolgheri, la visita in cantina tra chiacchiere, vino e ospitalità

Come già detto Marco e Barbara sono emiliani, pertanto la chiacchera, lo spirito conviviale e il senso dell'accoglienza non gli mancano. La visita alla [cantina](#) ha dato modo di essere accolti con calore e ospitalità dai due titolari, che non si sono risparmiati nel raccontare tutto il percorso evolutivo compiuto dall'azienda.

Dal loro racconto, si percepisce e si vive anche il pathos che sta dietro la loro creazione. Non è facile iniziare da zero e fare i viticoltori, soprattutto quando non hai generazioni di avi alle spalle che ti hanno tramandato segreti e modi di fare. Marco e Barbara non si sono fatti spaventare dall'impresa e riescono a gestire l'azienda in modo esemplare, nonostante i chilometri che la separano dall'Emilia e dai figli.

Le dimensioni dell'azienda sono piccole, ma calde e trasudano ospitalità in ogni angolo. Anche le stesse barriccaia o sala di degustazione si presentano dotate di queste qualità: piccoli ambienti, per nulla formali, quanto invece calorosi e famigliari.

Un saluto a Villanoviana e Bolgheri

Se in futuro vi trovaste dalle parti di Bolgheri, andate a visitare Villanoviana. Fate un saluto a Marco e Barbara ed assaggiate i loro vini. Non vi aspettate la cattedrale tipica di certi nomi altisonanti dell'enologia italiana. Qui si torna in famiglia, in dimensioni più umane e più vicine a quel tipo di accoglienza sincera e verace che almeno io preferisco.

Per il momento ci salutiamo con la promessa di raccontarvi, in un prossimo articolo, l'**Imeneo 2015 bolgheri doc**, cavallo da battaglia dell'azienda e quello su cui si concentra la maggiore produzione con circa 15mila bottiglie.

Villanoviana Azienda Agricola
Via Santa Maddalena, loc. Sant'Uberto
57122 Castagneto Carducci - Bolgheri (LI)
www.villanoviana.it