



Carmenère dei Colli Berici: 6 etichette da scoprire e da regalare

Un percorso degustativo tra i vini delle terre del Palladio. Biodiversità, terroir e visioni diverse unite da un'unica passione: la terra

Il **Carmenère dei Colli Berici** racchiude l'essenza di un territorio unico, dove suoli, microclima e mani sapienti raccontano il vitigno straordinariamente naturalizzato in un habitat che ne esalta caratteristiche e potenzialità.

Sei cantine del **Consorzio Vini DOC Colli Berici e Vicenza** narrano, con approcci diversi, la propria storia: chi privilegia l'acciaio per mantenere purezza e immediatezza, chi sceglie legni di diversa provenienza per costruire complessità, chi sperimenta l'affinamento in cemento per esaltare la territorialità.

Tratti comuni? Una ricerca costante di equilibrio, il rispetto per la biodiversità – quasi tutti in conversione o già certificati biologici – e una profonda connessione con i terreni dei **Colli Berici** (ne avevamo parlato [qui](#)).

Dai profili più immediati e fruttati di **Monte San Giorgio e Mattiello**, agli elaborati **Carminium di Inama**

e **Calcàreo di Corte Moschina**, fino alle interpretazioni più meditate di **Del Rèbene** e **Punto Zero**, il **Carmenère dei Colli Berici** si conferma, ancora una volta, un vitigno di straordinaria versatilità e fascino.



I Carmenère di Cantina Mattiello, Tenuta San Giorgio e Corte Moschina (Foto © Malinda Sassu).

Tenuta Monte San Giorgio, Cervarese Santa Croce (PD)

Tra le colline di **Albettone**, nel cuore dei Colli Berici, la **Tenuta Monte San Giorgio** rappresenta un esempio luminoso di come la passione familiare possa trasformarsi in un racconto di famiglia e territorio. Nel 2006, Tarcisio Sormonta e sua moglie Luciana, insieme ai figli Anita, Luca e Alice, acquistano un terreno che oggi si estende su circa 10 ettari, abbracciando anche i comuni limitrofi. L'azienda incarna un profondo rispetto per l'ambiente e per l'identità ampelografica di questo angolo di Veneto. Il loro **Carmenère Colli Berici DOC 2023** ne è la testimonianza più eloquente: un vino che racconta la terra attraverso un bouquet intenso e stratificato. Al naso si aprono note di frutti scuri – lampone e mirtillo – che si intrecciano con delicati accenti floreali di viola e una carezza di spezie dolci. All'assaggio, il vino conferma la sua personalità diretta: una struttura morbida, sostenuta da una freschezza vivace, si scioglie in un finale fruttato e sapido che prolunga il piacere del sorso. La scelta di affinarlo esclusivamente in acciaio mantiene intatta la

purezza espressiva del Carmenère, restituendo un prodotto di grande pulizia e di eccellente rapporto qualità-prezzo.

Informazioni: Tenuta Monte San Giorgio, Via Verdi 3 – Cervarese Santa Croce (PD) | www.tenutamontesangiorgio.com

Cantina Mattiello, Costozza di Longare (VI)

Nel cuore di **Costozza di Longare**, la **Cantina Mattiello** è come un racconto vivente del territorio vicentino, dove **Andrea Mattiello** interpreta con maestria l'arte della vinificazione. I cinque appezzamenti aziendali, ciascuno con le proprie caratteristiche uniche, dialogano in una gamma di vini che restituiscono la complessità di questi terreni straordinari. Il **Colli Berici DOC Rosso Carmenère 2022** è un'eloquente testimonianza di questa filosofia. L'affinamento tra cemento e acciaio preserva l'integrità del vitigno, svelando un profilo olfattivo vibrante e composito. Le classiche note varietali di visciòle e ribes rosso si intrecciano con decise sfumature vegetali di rabarbaro e spezie, creando un interessante racconto sensoriale. Al palato, una struttura nitida e precisa e un tannino ben definito ma non aggressivo, sorretto dalla freschezza che racconta ancora la giovinezza del vino. Ogni sorso è un omaggio al terroir e alla sapiente mano del produttore: degno di nota è anche il percorso del **Tai Rosso**, progetto ambizioso avviato nel 2021 che già testimonia la capacità di Mattiello di interpretare gli autoctoni dei Colli Berici con creatività e rispetto.



Il terroir dei Colli Berici è la culla naturale del Carmenère vicentino (Foto © Malinda Sassu).

Informazioni: Cantina Mattiello, Via Volto, 57 – Costozza di Longare (VI) | www.cantinamattiello.it

Azienda Agricola Inama, San Bonifacio (VR)

Cosa dire di questa storica realtà che già non si sappia? **Inama** è molto più di una cantina: è un racconto generazionale che attraversa la storia del vino italiano. Nata nel 1948 nella zona del **Soave** e approdata nei **Colli Berici** nel 1996, l'azienda oggi è guidata da **Stefano Inama** insieme ai figli Matteo, Alessio e Luca, incarnando quella continuità familiare che fa la differenza nel mondo enologico. Una cantina che ha a cuore e ben in mente la visione del territorio, valorizzando anche le storie enologiche locali, come dimostrato dal recupero del **Merlot Campo del Lago**, tanto amato da Luigi Veronelli. Il **Carminium Colli Berici DOC 2021** rappresenta l'evoluzione della filosofia **Inama**: un **Carmenère** che nasce dopo l'esperienza della mitica **Riserva Oratorio di San Lorenzo**, con l'obiettivo di restituire un'interpretazione più immediata e accessibile del vitigno vicentino. Dodici mesi di affinamento in barrique di secondo passaggio all'80% ne plasmano la personalità, creando un vino di rara eleganza. Al naso si schiude un ventaglio sensoriale di sorprendente complessità: erba tagliata e macchia mediterranea si fondono con i profumi di piccoli frutti rossi in confettura – more e ribes nero – mentre delicati accenni floreali, pepe, spezie dolci e vaniglia completano un bouquet affascinante. In bocca il vino conferma la sua stoffa: una struttura avvolgente si accompagna a una morbidezza serica, sostenuta da tannini ben bilanciati e da una spalla acida che dona verticalità. Il finale, sapido e fruttato, prolunga un'esperienza degustativa incantevole, testimonianza di come Inama sappia interpretare il territorio con intelligenza e passione.

Informazioni: Azienda Agricola Inama, Località Biacche, 50 – San Bonifacio (VR) | www.inama.wine

Corte Moschina, Roncà (VR)

Ai piedi dei **Monti Lessini**, nel comune di **Roncà**, **Corte Moschina** è la testimonianza vivente di una storia enologica che affonda le radici in un'antica proprietà risalente alla fine del '500. Fondata nel 1998 da **Silvano Danese** e **Maria Patrizia Niero**, coadiuvati dai figli enologi Giacomo e Alessandro, l'azienda è un esempio di evoluzione e crescita consapevole. Dai primi 4 ettari, oggi **Corte Moschina** si estende su circa 40 ettari, distribuiti strategicamente tra **Roncà**, **Valpolicella** e **Colli Berici**, con una precisa vocazione verso la conversione biologica. Il **Carmenère Calcàreo Colli Berici DOC 2019** rappresenta l'apice di questa filosofia produttiva, fin dalla sua prima annata 2018. Un vino che nasce da una cura sapiente: dopo una leggera surmaturazione, segue una macerazione di 15-18 giorni, cui fanno seguito 24 mesi di affinamento in legni di differenti dimensioni. Ne risulta un profilo complesso e stratificato che già al naso seduce con un intreccio aromatico sofisticato: viola e mora si alternano a salvia, agrumi e spezie, insieme al delicato profilo floreale di viola e rosa canina. Al palato, **Calcàreo** si muove con eleganza, esaltando i frutti neri attraverso un sottofondo erbaceo che conferisce profondità e carattere. I tannini scorrono

fluidi, accompagnando un finale persistente di frutta e liquirizia, dove territorialità e tecnica enologica si fondono in una sintesi perfetta.

Informazioni: Corte Moschina, Via Moschina 1 – Roncà (VR) | www.cortemoschina.it



Il Carmenère di Del Rèbene, Inama e Punto Zero (Foto © Malinda Sassu).

Azienda Agricola Del Rèbene, Zovencedo (VI)

A **San Gottardo**, sulle colline di **Zovencedo**, l'azienda agricola **Del Rèbene** racconta di rinascita e rispetto per la terra, dando nuova vita all'antico "maso" del '600, dimenticato dopo l'ultima guerra mondiale. La passione di **Francesco Castegnaro** e **Claudia Serblin** ha infatti trasformato questo luogo vocato per l'agricoltura, sin dai tempi dei Cimbri, in un eden agricolo: oltre 700 piante di olivo e 5 ettari di vigneto si fondono ora armoniosamente in un paesaggio mozzafiato. Il **Carmenère Colli Berici DOC 2019** è l'emblema di questa filosofia: nasce dal vigneto più alto dei **Colli Berici**, a 300 metri sul livello del mare, dove suoli calcareo-marini e condizioni climatiche uniche abbracciano una viticoltura rigorosamente biologica. La fermentazione con lieviti indigeni e un affinamento di oltre 18 mesi in vasche di cemento preservano l'integrità e l'autenticità del vitigno. Un vino che già al naso racconta la sua complessità, dove i profumi floreali di violetta si fondono con more e lamponi, intervallati dai tratti mediterranei del ginepro e del rosmarino, e un delicato accenno fumè che ne aumenta la profondità. L'ingresso in bocca è avvolgente, con tannini gentili che accarezzano il palato. Una grande freschezza bilancia la morbidezza,

accompagnando un lungo finale fruttato e sapido.

Informazioni: Cantina Del Rèbene, Via Bertoldi, 25 – Zovencedo (VI) | delrebene-oliovino.it

Punto Zero, Lonigo (VI)

Tra i colli di **Lonigo** e **Sarego**, a 250 metri sul livello del mare, l'azienda **Punto Zero** è tra i modelli di eccellenza vitivinicola della zona. Fondata nel 1994 su un'estensione di 50 ettari – di cui 12 dedicati a vigneto – è guidata da **Marcella Toffano** insieme alle figlie Carolina e Anna Paola, incarnando una filosofia di produzione che celebra la biodiversità dei **Colli Berici**. Il loro **Carmenère Riserva 2018** è l'espressione più alta di questa visione: un'attenzione al dettaglio che parte dalla vigna con rese basse, in cantina con l'affinamento sulle fecce fini e un percorso di maturazione articolato – 15 mesi in barriques di primo e secondo passaggio, seguiti da sei mesi di riposo in bottiglia. Tutto per restituire un vino di straordinaria profondità e densità. Al naso, un racconto sensoriale fatto di delicate nuances floreali di viola e rosa si intrecciano con le note carnose di mirtillo e mora, arricchite da sfumature balsamiche e di cacao. Un bouquet che ne anticipa il corpo al palato, dove il vino conquista per eleganza e sostanza: tannini scorrevoli e un supporto acido preciso ne sostengono la struttura, accompagnando verso un finale lungo, fruttato e balsamico, che prolunga il piacere della degustazione. Un vino che testimonia come **Punto Zero** sappia interpretare il Carmenère non solo come un vitigno, ma come un racconto del territorio.

Informazioni: Punto Zero, Via Monte Palù 1 – Lonigo (VI) | www.puntozerowine.it

Sito web del Consorzio: consorzio.bevidoc.it

Data di creazione

10/12/2024

Autore

malinda-sassu